

ISSN: 1307-2552

10+1
TARIM GÜVENLİĞİ İÇİN ÇÖZÜMLER

19
yılı

Anadolu İZLENİMLERİ

Yıl: 19 Sayı: 191 - Mart 2025

Türk Tarımının Dergisi

Fiyatı: 292 TL

İyi Bayramlar

Gıda Güvenliğinde Çifte Standart mı Var?





KONYA
DSYB

DAMIZLIK SIĞIR YETİŞTİRİCİLERİ BİRLİĞİ

Ramazan bayramının
ülkemiz ve milletimiz adına
barış, huzur ve mutluluk
getirmesini dilerim.

**Ramazan Bayramınız
mübarek olsun**

Çağrı Merkezi ALO BİRLİK

444 35 49

www.konyadsyb.org.tr



Edip Yıldız
Yönetim Kurulu Başkanı

*Ramazan Bayramınızı
en iyi dileklerle kutlar,
bayramın başta ülkemiz olmak üzere
tüm islam coğrafyasına
refah ve bolluk getirmesini
dilerim.*

*Ramazan Bayramınız
mübarek olsun...*



Yaşar KÂHYA

Adana İli Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği
Yönetim Kurulu Adına
Başkan



**ADANA
DSYB**

**İmtiyaz Sahibi
ve Sorumlu Yazı İşleri Müdürü**

Genel Yayın Yönetmeni
Muhammet OLUKLU

Hukuk Danışmanları
Av. Mustafa Ufuk GÜMÜŞ
Av. Faruk DURAN

Haber Merkezi
FeYZanur KAYA

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
MİM İÇ DIŞ MEKAN BASKI SİST.
REKL. MATBAACILIK TİC.LTD. ŞTİ
Zübeyde Hanım Mahallesi, Sebzebahçeleri cad.
No:103/8
Altındağ/ANKARA

Dergide yayınlanan yazılardaki görüş ve düşünceler yazarına/yazarların düşüncelerini kapsamaktadır. Reklamların sorumluluğu reklam veren firmaya ait olup, dergimiz hiçbir şekilde sorumlu tutulamaz. Bu dergide bazı içerikler Freepik.com varlıklar kullanılarak tasarlanmıştır.

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 Üniv. 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 Zootečni Bölümü

Prof. Dr. Fatih CEDDEN

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Zootečni 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.



Sakarya

Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği

Bayramınızı tebrik eder,
başta üreticilerimiz olmak üzere tüm ülkemize
sağlık, bereket ve esenlikler dilerim.

*Ramazan Bayramınız
mübarek olsun...*

Hakan Candemir
Yönetim Kurulu Başkanı



8 Yenilmez Mikroplar (Antimikrobiyal Direnç)



İklim Değişikliği Meselesi 20

16 Gıda Güvenliğinde Çifte Standart mı Var?



Osmanlı Mutfağından Günümüze Gıda Alışkanlıkları! 24



Alternatif Hayvancılık: Az Bilinen Yetiştiricilik Modelleri! 27

- 6 Ekonomik Neden, Süt Krizine Etken!
- 8 Yenilmez Mikroplar (Antimikrobiyal Direnç)
- 10 Kadın Çiftçiler ve Tarımda Cinsiyet Eşitliği!
- 12 İklim Krizinde Riskler Nasıl Fırsata Çevrilebilir?
- 14 Yüksek Asidik Topraklarda Meyve ve Sebze Üretimi!
- 16 Gıda Güvenliğinde Çifte Standart mı Var?
- 20 İklim Değişikliği Meselesi
- 24 Osmanlı Mutfağından Günümüze Gıda Alışkanlıkları!

- 26 Süt Sığırlarında Beslenmenin Laktasyon Verimine Etkisi!
- 27 Alternatif Hayvancılık: Az Bilinen Yetiştiricilik Modelleri!
- 28 Fermente Gıdaların Probiyotik Etkisi: Yoğurt ve Kefir Örneği
- 30 Balık Yağının Omega-3 Kaynağı Olarak Beslenmedeki Yeri
- 34 Lahana Neden Sofranızda Olmalı?



*Siz değerli üreticilerimizin
bayramını en içten dileklerimizle kutlar,
bolluk ve huzur dolu nice güzel bayramlar dileriz.*

*Ramazan Bayramınız mübarek olsun,
birlik ve beraberliğimiz daim olsun.*

Mehmet Tartan

Karapınar Süt Üreticileri Birliği Başkanı





Muhammet OLUKLU

Anadolu İzlenimleri Dergisi
Genel Yayın Yönetmeni
muhammetoluklu@gmail.com

Ekonomik Neden, Süt Krizine Etken!

Şimdi şu işe bakın: Çiğ süt üreticisi, “Sütümü satamıyorum, sattığımda da para etmiyor” diye dert yanıyor. Ama biz markete gittiğimizde bir kutu süt, bir kilo yoğurt alırken iki kere düşünüyoruz. Peynir, tereyağı desen zaten neredeyse lüks oldu! Üreticinin kazanamadığını biliyoruz. Soruyoruz, **Hani süt para etmiyordu? Peki, bu fiyatlar neden uçuyor?**

Sorunun özeti şu: Çiftçi sütü ucuzca satmak zorunda kalıyor ama o süt, işlenip market rafına geldiğinde ateş pahasına dönüşüyor. Arada kim var? Kim bu işten nemalanıyor? Çünkü belli ki, kazanan ne çiftçi ne de biziz!

TÜİK verileri de zaten her şeyi gözler önüne seriyor. Şubat ayında en çok zamlanan ürünler arasında tereyağı, süt, yoğurt, peynir başı çekiyor. Tereyağı bir yılda yüzde 27 zamlanmış, sadece şubatta yüzde 13 artmış. Süt, şubat ayında yüzde 9,13 zamlanırken yıllık artış yüzde 22’yi bulmuş. Ama çiftçi hâlâ “Ben para kazanamıyorum” diyor. Peki ya tüketici?

O da “Ben bu fiyatlarla nasıl alayım?” diye hayıflanıyor.

Hal böyle olunca üretici sütünü satamadığı için ineklerini kesime gönderiyor. Yani çözümü üretimde değil, hayvancılığı bırakmakta buluyor. Üretim azaldıkça süt ürünleri daha da pahalaniyor. Sonra da dönüp diyoruz ki, “Bu fiyatlar neden böyle?” E çünkü üretici kalmadı! İnekler kesildi, süt üretimi düştü, arz azaldı. Düşen üretim, yükselen fiyatları getirdi.

Bu işin sonu nereye varacak? Açık ve net: Böyle giderse süt ve süt ürünleri bizim için tamamen lüks olacak. Çiftçi üretmeyecek, biz de marketlerde “Ah ahh eskiden evlerimize peynir, yoğurt tereyağı da alabiliyorduk” diye nostalji yapacağız.

Ama asıl soru şu, bunu değiştirmek için kim ne yapacak? Çünkü artık “Her şey pahalı” demek yetmiyor. Sorunun kaynağını bulup çözüm üretmek gerekiyor. Yoksa süt var ama yok, peynir var ama yok, üretici var ama yok!





RAMAZAN BAYRAMINIZ KUTLU OLSUN.

Sevdiklerinizle nice güzel bayramlar
geçirmenizi dilerim.

Ahmet YILMAZ
Yönetim Kurulu Başkanı



**UŞAK İLİ
DAMIZLIK SIĞIR YETİŞTİRİCİLERİ BİRLİĞİ**



Dr. Ali AYAR
Tarım ve Orman Uzmanı

Yenilmez Mikroplar (Antimikrobiyal Direnç)

Hastalıkların tedavi edilmesinin imkânsız hale geldiği bir dünya hayal edin!

'Nolacak Bu Hayvancılığın Hali' yazı serisinde, hastalıklardan sonra antimikrobiyal dirençten bahsetmemek olmazdı. **Küçük kesik**lerden kaynaklanan enfeksiyonlar bile ölüme yol açabilirken, hastalıkları tedavi etmek **için kullanılan** ilaçların geliştirilmesi, insanlar ve hayvanlar için daha iyi yaşam koşullarının yolunu açmıştır. Bunlar insanlığın en muhteşem başarıları arasında yer alır.

Antimikrobiyal direnç (AMR) nedir; Hastalıklara neden olan bakteriler, virüsler, mantarlar ve parazitlerin zamanla değişmesi ve artık ilaçlara cevap vermemesi ile ortaya çıkan durumdur. Bu durum, tedaviyi zorlaştırarak hastalığın yayılmasına, ağır hastalık ve ölüm riskinin artmasına neden olur. Hastalıkları tedavi etmeye çalışan insanlar ile hayatta kalmak için genetik değişim geliştiren hastalık etkenleri arasındaki bir yarışır. Antibiyotikler, insanları ve hayvanları hasta eden bakterileri öldürerek veya büyümelerini sınırlayarak çalışır. Enfeksiyonları ve hayvanların acı çekmesini ve ölümünü azaltmada anahtar rol oynar. Buna karşılık, bakteriler zamanla ortamlarına uyum sağlama da çok iyidir. Genetik mutasyonlar

ve antimikrobiyal direnç özelliklerinin aktarılmasıyla, onları öldürmeyi amaçlayan ilaçlardan sağ çıkmalarını sağlayan genler edinebilirler. Doğal seçim yoluyla, yeni dirençli varyantlar gelişebilir ve yayılabilir. Her antibiyotik kullanıldığında, bakteriler direnç geliştirme şansı yakalar ki bu durum, insanlığın karşı karşıya olduğu en büyük küresel tehditlerden biridir.

Hayvan ve insan refahı için giderek artan bir tehdittir; İnsanlarda, hayvanlarda ve bitkilerde enfeksiyonların ve hastalıkların tedavi edilmesinin imkânsız olduğu bir dünya hayal edin. Bakteriler, virüsler ve parazitler, onlarla savaşmak için kullandığımız ilaçlara karşı direnç geliştirdikçe bu en kötü durum senaryosu gerçek olabilir. Antimikrobiyal direnç (AMR), zamanımızın en acil sağlık sorunlarından biri haline gelmiş olup, onlarca yıllık ilerlemeyi tersine çevirerek, zamanımızın en büyük küresel sağlık sorunlarından biri haline gelerek önde gelen bir ölüm nedeni haline geldi. Hayvan ve insan sağlığının yanı sıra dünya çapında geçim kaynakları ve gıda güvenliği için de giderek artan bir tehdittir. Hayvanlarda, özellikle gıda

kaynaklı enfeksiyonlar yoluyla ortaya çıkan AMR' nin kaç insan ölümüyle bağlantılı olduğu hala belirsizliğini korumaktadır.

Hayvanlarda yeni dirençli bakteriler türlerinin yayılması, kaçınılmaz olarak hayvanların acı çekmesine ve kayıplarına yol açar. Antibiyotikler toprağa ve suyollarına, kaynaklara döküldüğünde, çevrede dirençli bakteriler türleri ortaya çıkabilir. Tedavi edilen hayvanların antibiyotik dirençli bakterileri gübrede bulunabilir ve bu nedenle çevreye ve yaban hayatına yayılabilir. Aynı olgu insan sağlığında da gözlemlenebilir, insanlarda antibiyotiklerin yanlış kullanımından kaynaklanan antimikrobiyal direnç ortaya çıkar. Günümüzde, yeni dirençli bakteri türleri tüm dünyadaki hastane hastalarını tehlikeli bir şekilde etkiler. **İnsanlarda**, bel soğukluğu, sistit veya kalça protezi gibi rutin ameliyatlara bağlantılı enfeksiyonların tedavisi giderek zorlaşmaktadır. Antimikrobiyallerin etkinliğini garanti altına almak ve son 50 yılda elde edilen sağlık ve kalkınma kazanımlarını güvence altına almak için antimikrobiyal direncin kontrol altına alınması gerekmektedir.

AMR' den kaynaklanan hayvanlardaki küresel hastalık yükü; Tam bilinmemekle birlikte, bunu tahmin etmek için çeşitli girişimler devam etmektedir. AMR' nin bugüne kadar ki en kapsamlı etki modellemesine sonuçlarına göre (WOAH 26 Eylül 2024);

İlaça dirençli patojenler, 2050 yılına kadar iki milyardan fazla insanın gıda tedarikini tehlikeye atabilir ve sağlık bakım maliyetlerini yıllık 159 milyar dolar artırabilir. Acil bir eylem planı şimdiden yapılırsa, yatırılan her 1 dolar için 28 dolar getirisi olacaktır.

Dünya Hayvan Sağlığı Örgütü'nün (WOAH) öncülüğünde hazırlanan EcoAMR (İnsan ve Gıda Üreten Hayvanlarda AMR' nin Sağlık ve Ekonomik Etkileri) serisinde, AMR' nin ölüm oranı, sağlık hizmetleri maliyetleri, gıda güvenliği ve küresel ekonomi üzerindeki etkisini tahmin etmek için 204 ülke ve 621 yerel yönetimden alınan son veriler kullanıldı. Yayınlanan modelleme, şu anda hiçbir eylemde bulunulmazsa ilaç direncinin 2050 yılına kadar yıllık küresel GSYİH' da 1,7 trilyon dolara kadar kayba yol açabileceğini, dirençli patojenlerin hayvancılıktan insanlara yayılmasının ise 5,2 trilyon dolara kadar maliyete yol açabileceği ortaya çıkmıştır. Ayrıca AMR' nin hayvancılık sektöründe 746 milyon kişinin veya daha şiddetli bir senaryoda, iki milyardan fazla kişinin tüketim ihtiyacına eşdeğer üretim kayıplarına yol açabileceğini ortaya çıktı.

Bu modellemenin insan sağlığı yönünden analiz sonuçları; yeni antibiyotiklere, sağlık hizmeti iyileştirmelerine, evrensel aşı kapsamına, sanitasyon ve hijyene daha fazla yatırım yapmanın 2025'ten 2050'ye kadar 110 milyondan fazla insan ölümünü önleyebileceğini gösterdi. Antibiyotikler ve yeni ilaçlar için inovasyona yatırım yapmanın; insan sağlığı için harcama maliyetlerini yılda 97 milyar dolar azaltabileceği, iş gücünü 23 milyon kişi, turizm oranlarını yüzde 1,2 ve hizmet sektörünü yüzde 0,6 artırabileceği, yıllık GSYİH'ye 960 milyar dolar ekleyebileceği ve yıl da

679 milyar dolar ilave sağlık değeri yaratabileceğini gösterdi.

Hayvan sağlığı analizi ise; beş yıllık bir zaman diliminde hayvanlarda antimikrobiyal kullanımında küresel ölçekte yüzde 30'luk bir azalma sağlanmasının, 2025-2050 yılları arasında küresel GSYİH' da kümülatif olarak 120 milyar dolar artışa yol açabileceğini gösterdi.

Bu çalışma, yakın zamanda yayınlanan Küresel Antimikrobiyal Direnç Araştırması (GRAM) projesinin sonuçlarıyla tutarlıdır. Bu bulgular bir araya geldiğinde, AMR' nin oluşturduğu kritik küresel tehdidin büyüklüğü ortaya çıkmaktadır.

Kullanmayalım mı; Antibiyotikler küresel sağlık için hayati önem taşır ve tıbbi olarak gerekli görüldüğünde bunları kullanmayı bırakmak bir seçenek değildir. Hayvan sağlığını ve refahını korumak aynı zamanda insan sağlığı ve refahını korumak demektir. Antibiyotikler çoğu kez yanlış ve gereksiz yere kullanılırsa ilaç direncinin ortaya çıkabileceği koşullar yaratılır. Örneğin, inekteki bir viral enfeksiyonu tedavi etmek için antibiyotik kullanmak, antibiyotikler bakterilere karşı etkili ancak virüslere karşı etkili olmadığı için, hiçbir fayda sağlamayacaktır. Antibiyotikler ayrıca hayvanlarda büyümeyi teşvik etmek için aşırı kullanılabilir. Yanlış ve aşırı kullanım, antibiyotiklerin yarıdan çok zarar vermesine yol açabi-

li. Bu durum, antibiyotik kullanmayı tamamen bırakmamız gerektiği anlamına gelmez. Sorumlu bir şekilde ve yalnızca gerekli olduğunda, gerektiği sürede kullanarak ve son kullanma tarihi geçmiş ilaçların ve ilgili endüstrilerden gelen atıkların uygun şekilde bertaraf edilmesi ve iyi sürü yönetimi uygulamaları, patojenlerin direnç geliştirme şansını topluca sınırlayabilir. İyi olan taraf, dünya çapında antimikrobiyal direnç farkındalığı konusundaki çabaların artıyor olmasıdır.

Tek Sağlık: Hayvan sağlığı, insan sağlığı ve çevre sağlığı özünde iç içe geçmiş ve birbirine bağımlıdır. Toprağı, suyu, kaynakları olduğu gibi, patojenleri de paylaşıyoruz İnsan hastalıklarına neden olan patojenlerin % 60' tan fazlası evcil hayvanlardan veya vahşi yaşamdan kaynaklandığından, hayvanların ve çevrenin sağlığını korumak insan sağlığını da korur.

Antimikrobiyal dirençle mücadele, "Tek Sağlık" yaklaşımıyla ele alınması gereken küresel **çabalardan** biri olmak zorundadır. Bu nedenle insan, hayvan, bitki ve çevre sağlığıyla ilgilenen sektörler arasındaki iş birliği hayati önem taşımaktadır. İnsanlarda, hayvanlarda ve bitkilerde antimikrobiyallerin aşırı ve gereksiz kullanımını azaltarak daha iyi bir "küresel sağlığa" ulaşabiliriz. Tek sağlık uygulamasının başarısının temel şartı ise, güçlü ve planlı çalışan organize veteriner teşkilatının olmasından geçmektedir.



Kadın Çiftçiler ve Tarımda Cinsiyet Eşitliği!

Tarım sektörü, dünya genelinde milyonlarca insanın geçim kaynağıdır ve kadınlar bu alanda önemli bir rol oynamaktadır. Ancak, kadın çiftçiler, erkek meslektaşlarına kıyasla birçok zorlukla karşı karşıya kalmaktadır. Sahip oldukları arazilerin küçüklüğü, finansman ve teknik destekten yeterince faydalanamamaları, sosyal ve ekonomik engeller, kadın çiftçilerin verimliliğini ve sektördeki etkinliğini sınırlandırmaktadır.



Kadınların tarımdaki rolü çoğu zaman görünmezdir. Oysa gıda üretiminden hayvancılığa, tarımsal işçiliğe kadar geniş bir alanda aktiflerdir. Birçok ülkede kadınlar, tarımsal iş gücünün önemli bir bölümünü oluşturmasına rağmen, mülkiyet hakları konusunda erkeklere kıyasla daha dezavantajlıdır. Arazi sahipliği, krediye erişim ve eğitim gibi konularda yaşanan eşitsizlikler, kadınların üretkenliğini azaltmakta ve tarımsal kalkınmayı yavaşlatmaktadır.

Kadın çiftçilerin desteklenmesi sadece sosyal bir gereklilik değil, aynı zamanda ekonomik bir zorunluluk-

tur. Araştırmalar, kadınların tarımsal kaynaklara erkeklerle eşit erişim sağladığı durumlarda üretkenliğin arttığını ve gıda güvenliğinin güçlendiğini göstermektedir. Bu nedenle, kadın çiftçilerin eğitilmesi, finansal kaynaklara ulaşımının kolaylaştırılması ve kooperatifler aracılığıyla desteklenmesi büyük önem taşımaktadır.

Türkiye'de ve dünyada kadın çiftçileri destekleyen çeşitli projeler hayata geçirilmektedir. Mikro kredi programları, kooperatif çalışmaları ve kırsal kalkınma projeleri, kadınların tarımda daha etkin rol almasını sağlamaktadır. Ancak, bu tür girişimlerin

sürdürülebilir olması için kadınların karar alma mekanizmalarında da daha fazla yer alması gerekmektedir.

Kadın çiftçilerin güçlendirilmesi, tarımda verimliliği artırmanın yanı sıra kırsal alanlarda toplumsal refahın gelişmesine de katkıda bulunacaktır. Bu nedenle, kadınların tarımdaki rollerinin daha fazla tanınması, desteklenmesi ve eşit haklara sahip olmaları için kapsamlı politikalar geliştirilmelidir. Tarımda cinsiyet eşitliği sağlandığında, hem üreticiler hem de tüketiciler için daha adil ve sürdürülebilir bir gelecek mümkün olacaktır.



**Eskişehir İli
Damızlık Sığır Yetiştiricileri
Birliği**



RAMAZAN BAYRAMINIZ MÜBAREK OLSUN

Bayramın
üreticilerimiz ve ülkemiz için
hayırlara vesile olmasını
temenni ederim.

Gazi Küçükarslan

Eskişehir İli
Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği
Yönetim Kurulu Başkanı

İklim Krizinde Riskler Nasıl Fırsata Çevrilebilir?

İklim değişikliği, günümüz dünyasında en büyük çevresel sorunlardan biri haline gelmiş durumda. Artan sıcaklıklar, değişen yağış rejimleri, kuraklık, sel ve ekstrem hava olayları, tarımsal üretimi ciddi şekilde etkiliyor. Tarım, doğrudan iklime bağımlı bir sektör olduğu için bu değişimlerden en fazla etkilenen alanların başında geliyor. Küresel ısınmanın ve iklim değişikliğinin etkileri, çiftçiler için büyük riskler barındırır da aynı zamanda yeni fırsatlar da sunabilir.

İklim Değişikliğinin Tarıma Etkileri: İklim değişikliğinin tarım sektörü üzerindeki etkileri, coğrafi bölgeye ve yetiştirilen ürünlere göre değişiklik gösteriyor. Ancak genel olarak şu başlıca etkiler öne çıkıyor:

Sıcaklık Artışı ve Kuraklık: Küresel sıcaklıkların yükselmesi, birçok bölgede kuraklık riskini artırıyor. Toprak neminin azalması, su kaynaklarının tükenmesi ve verimli tarım alanlarının çoraklaşması, çiftçilerin en büyük endişelerinden biri haline gelmiş durumda. Türkiye gibi Akdeniz iklimine sahip bölgelerde bu etki daha belirgin hissediliyor.

Değişen Yağış Rejimleri: Yağış miktarının ve dağılımının düzenlenmesi, tarımsal üretimde büyük dalgalanmalara neden oluyor. Bir bölgede aşırı yağışlar sel felaketlerine yol açarken, başka bir bölgede yağış yetersizliği kuraklığa sebep olabiliyor. Bu durum, özellikle yağmura bağımlı tarım yapan

Hastalıklar ve Zararlılar: Artan sıcaklıklar, böceklerin ve tarımsal hastalıkların daha geniş alanlara yayılmasına neden oluyor. Örneğin, geçmişte sadece belirli bölgelerde görülen bazı zararlı böcek türleri, artık daha kuzeydeki tarım alanlarında da görülmeye başladı. Bu da pestisit kullanımını artırırken, ekolojik dengeyi olumsuz etkiliyor.

Toprak Verimliliğinde Azalma: Aşırı sıcaklıklar ve yanlış tarım uygulamaları, toprağın verimliliğini azaltı-

yor. Organik madde kaybı, erozyon ve tuzlanma gibi sorunlar, tarım yapılan toprakların giderek daha az üretken hale gelmesine yol açıyor.

İklim Değişikliği Karşısında Çiftçiler İçin Yeni Fırsatlar

Her ne kadar iklim değişikliği büyük tehditler sunsa da bazı fırsatları da beraberinde getirebilir. Bu fırsatları değerlendiren çiftçiler, tarımda daha sürdürülebilir ve kârlı üretim modellerine geçiş yapabilirler.

İklime Dayanıklı Tarım Uygulamaları: Tarımda su tasarrufu sağlayan damla sulama sistemleri, toprak nemini koruyan malçlama teknikleri ve kuraklığa dayanıklı tohum kullanımı gibi yöntemler, çiftçilerin değişen iklim koşullarına uyum sağlamasını kolaylaştırıyor.

Alternatif Ürünlere Yönelme: İklim değişikliği nedeniyle bazı ürünlerin yetişmesi zorlaşırken, yeni ürünler için fırsatlar doğuyor. Örneğin, Türkiye'de geçmişte belirli bölgelerde yetişen tropikal meyveler (avokado, mango, ejder meyvesi gibi) artık daha geniş alanlarda üretilebiliyor. Çiftçiler, değişen iklim koşullarına uygun ürünlere yönelerek rekabet avantajı elde edebilirler.

Akıllı Tarım Teknolojileri: Sensörler, drone'lar, yapay zeka destekli tarım yönetim sistemleri gibi yeni teknolojiler, çiftçilerin iklim değişikliğine daha hızlı adapte olmasına yardımcı oluyor. Örneğin, hava tahminine dayalı akıllı sulama sistemleri,

su israfını önleyerek daha verimli bir sulama sağlıyor.

Karbon Kredisi ve Yeşil Tarım: Karbon ayak izini azaltan tarımsal faaliyetler, gelişmiş ülkelerde teşvik ediliyor. Türkiye'de de organik tarım, agroekolojik üretim ve karbon tutma gibi uygulamaları benimseyen çiftçilere finansal destek sağlanabilir.

Kooperatifleşme ve Yerel Üretim: Küçük ölçekli çiftçilerin bir araya gelerek oluşturduğu kooperatifler, iklim değişikliğine karşı daha dirençli üretim modelleri geliştirebilir. Aynı zamanda, yerel üretim ve tüketimin artırılması, karbon ayak izini azaltarak çevre dostu bir tarım modeli oluşturabilir.

Tarımda Geleceğe Uyum Şart

İklim değişikliği, tarım sektöründe köklü değişiklikleri zorunlu kılıyor. Çiftçiler, yeni riskleri göz önünde bulundurarak üretim modellerini yeniden şekillendirmeli ve iklim dostu uygulamalara yönelmelidir. Devletler, çiftçilere finansal ve teknik destek sağlayarak iklim değişikliğine uyum sürecini hızlandırmalıdır.

Gelecekte tarımın sürdürülebilir olması, yalnızca çiftçilerin değil, tüm insanlığın ortak çabasıyla mümkün olacaktır. Çevre dostu tarım uygulamalarının yaygınlaşması, hem gıda güvenliğini sağlamak hem de ekosistemleri korumak için büyük önem taşımaktadır. Tarımın geleceği, bilinçli üretim ve doğru adaptasyon stratejileriyle güvence altına alınabilir.



KIRKLARELİ İLİ DAMIZLIK KOYUN KEÇİ YETİŞTİRİCİLERİ BİRLİĞİ

Ramazan Bayramı'nın manevi huzuru,
hayvanlarına ve toprağına emek veren tüm üreticilerimizin
hayatına mutluluk getirsin.

Tüm İslam aleminin

Ramazan bayramı mübarek olsun...

Bülent ORAL

Yönetim Kurulu Başkanı

Yüksek Asidik Topraklarda Meyve ve Sebze Üretimi!

Yüksek asidik topraklarda meyve ve sebze üretimi yapmak, belirli zorlukları beraberinde getirir. Öncelikle, bitkilerin ihtiyaç duyduğu besin maddeleri, asidik topraklarda yeterince çözünebileceğinden, bitkiler verimli büyümek için bu besin maddelerinden mahrum kalabilirler. Özellikle fosfor, kalsiyum ve magnezyum gibi makro besinlerin yetersizliği, bitki gelişimini olumsuz etkiler ve bu da verimi düşürür.

Alüminyum toksisitesi de asidik toprakların bir başka önemli sorunudur. Alüminyum, pH düşük olduğunda çözünebilir hale gelir ve bu, bitkilerin kökleri tarafından emildiğinde, kök gelişimini engelleyebilir ve bitkilerin su ve besin maddelerini almasını zorlaştırabilir. Ayrıca, alüminyumun fazla olması, bitkilerin biyolojik fonksiyonlarını bozarak, hastalıklara ve zararlılara karşı dirençlerini azaltır.

Sebze ve meyve üreticileri için bir diğer önemli zorluk ise asidik toprakların mikrobiyal yapısıdır. Asidik ortamlar, yararlı toprak mikroorganizmalarının faaliyetlerini engellerken, zararlı mikroorganizmaların çoğalmasını teşvik edebilir. Bu durum, bitkilerin hastalıklara karşı daha duyarlı hale gelmesine neden olabilir.

Yüksek Asidik Topraklarda Tarım Yapmanın Çözüm Yolları

Yüksek asidik topraklarda başarılı bir tarım yapmak için bazı iyileştirme yöntemleri kullanılabilir. Bu yöntemler, toprak pH'ını dengelemek, besin maddelerinin biyoyararlanabilirliğini artırmak ve bitki sağlığını korumak amacıyla uygulanır.

Toprak pH'ını Dengelemek:

Asidik toprakların pH seviyesini artırmak için kireç (kalsiyum karbonat) uygulaması yapılabilir. Kireç, toprak asiditesini nötralize ederek pH seviyesini yükseltir ve besin maddelerinin çözünebilirliğini artırır. Bunun yanı sıra, bazik toprak düzenleyicileri (örneğin, dolomit) kullanılarak, pH seviyesinin optimum seviyeye getirilmesi sağlanabilir.

Organik Madde Kullanımı:

Organik madde, asidik topraklarda pH seviyesini iyileştirmenin yanı sıra, toprak yapısını da geliştirir. Organik gübreler, toprağın besin kapasitesini artırarak, bitkilerin daha iyi büyümesini sağlar. Ayrıca, organik maddeler toprak mikroorganizmaları için besin kaynağı oluşturur ve bu da toprak sağlığını iyileştirir.

Alüminyum Toksisitesini Azaltmak:

Alüminyumun toksik etkilerini azaltmak için, toprakta kalsiyum ve magnezyum gibi besin maddelerinin seviyeleri artırılabilir. Ayrıca, organik asitlerin nötralize edilmesi için uy-

gulanan lime (kireç) ve dolomit gibi materyaller, alüminyumun toprakta daha az çözünebilir hale gelmesini sağlar.

Bitki Seçimi:

Asidik topraklarda yetişebilen bitki türlerinin seçilmesi önemlidir. Bazı meyve ve sebzeler, asidik topraklara tolerans gösterir. Örneğin, yabamersini ve kıvılcık gibi meyve türleri, asidik topraklarda başarılı bir şekilde yetişebilir. Bu tür bitkilerin seçilmesi, üreticilerin daha verimli ve sağlıklı bir hasat elde etmelerini sağlar.

Yüksek asidik topraklar, bazı tarımsal zorlukları beraberinde getirse de, doğru yönetim ve iyileştirme yöntemleri ile bu zorluklar aşılabılır. Toprak pH'ını dengelemek, organik madde kullanımı ve uygun bitki seçimi gibi stratejiler, asidik topraklarda meyve ve sebze üretimini mümkün kılabilir. Tarımın sürdürülebilirliğini sağlamak adına, bu tür toprakların verimli hale getirilmesi ve daha fazla araştırma yapılması gerektiği açıktır. Bu süreç, yalnızca bitkilerin sağlıklı gelişimini değil, aynı zamanda gıda güvenliğini ve çevre dostu tarımı da destekleyecektir.

ÇORUM DSYB

Tüm İslam Aleminin
Mübarek Ramazan Bayramını
en içten dileklerimizle kutlar,
**bereketli, sağlıklı ve huzurlu
nice bayramlar dileriz...**



Yılmaz KAYA

Yönetim Kurulu Başkanı

Gıda Güvenliğinde Çifte Standart mı Var?

Türkiye'nin tarım ve gıda ihracatında son dönemde yaşanan gelişmeler, ülkemizin gıda güvenliği ve ithalat politikaları konusundaki hassasiyetini yeniden gündeme getirdi. Avrupa Birliği'ne (AB) ihraç edilen ürünlerde sıklıkla bildirimler ve iadeler yaşanırken, aynı dönemde ithal edilen ürünlerde herhangi bir soruna rastlanmaması dikkat çekiyor. Bu durum, Türkiye'nin gıda denetim mekanizmalarının yeterliliği konusunda soru işaretleri doğuruyor.



İhracatta Neden Reddediliyoruz?

Türkiye, 1 Ocak - 3 Mart 2025 tarihleri arasında AB ülkelerine ihraç ettiği gıda ürünleri için 84 kez bildirim aldı. Bu, tüm Avrupa genelinde yapılan 755 bildirimden %11'ine denk geliyor ve Türkiye'yi en çok bildirim alan ülkelerden biri haline getiriyor. En fazla bildirim yapılan ülkeler arasında Almanya, Fransa, İtalya ve Hol-

landa gibi önemli ticaret partnerlerimiz yer alıyor. İhraç edilen ürünlerde yaşanan sıkıntılar, AB'nin gıda güvenliği standartlarının Türkiye'nin denetim mekanizmalarıyla uyumlu olup olmadığı sorusunu akıllara getiriyor.

İthal Ürünler Neden Sorunsuz Görülüyor?

Türkiye'nin ithal ettiği gıda ürünlerinde ise benzer sorunların tespit edilmemesi dikkat çekici. Örneğin,

İranda ithal edilen 23.153 ton hurmada herhangi bir sorun saptanmazken, aynı dönemde Slovenya'nın İranda aldığı hurmalarda norovirüs tespit edilerek iade kararı verilmiştir. Benzer şekilde, Lüksemburg İtalyadan ithal ettiği mısır ununda uygunsuz madde tespit edilip iadeye karar verirken, Türkiye aynı ülkeden 34 ton mısır unu ithal etmiş ve herhangi bir olumsuzluk bildirilmemiştir.



Fransa, Belçika'dan ithal ettiği çikolatada olumsuzluk tespit edip ürünü geri gönderirken, Türkiye aynı ülkeden 116 ton çikolata almış ve sorunsuz bir şekilde kabul etmiştir. Almanya, Brezilya'dan ithal ettiği karabiberde standart dışı madde tespit ederken, Türkiye 868 ton Brezilya menşeli karabiberi herhangi bir sorun olmadan kabul etmiştir. Amerika'dan ithal edilen bademlerde Almanya aflatoksin tespit edip iadeye karar verirken, Türkiye aynı dönemde 20.604 ton bademi sorunsuz olarak ülkeye sokmuştur.

Bu örnekler, farklı ülkelerin ithalat süreçlerinde uyguladığı denetim kriterlerinin değişkenlik gösterdiğini ve Türkiye'nin ithalat konusundaki

hassasiyetinin yeterince sorgulanmadığını ortaya koyuyor.

Türkiye Nihayet İade Kararı Aldı

2025 yılında, Türkiye'nin ithal ettiği Almanya ve Hollanda menşeli tohumluk patateslerde yapılan laboratuvar incelemeleri sonucunda yaprak kıvrıcılık virüsü tespit edildi. Bu durum, Türkiye'nin uzun bir aradan sonra ithal bir ürünü reddetmesine sebep oldu. Daha önce, ithal edilen tohumluk patateslerin ülkemize "patates siğili" hastalığını taşıdığı iddiaları gündeme gelmiş ancak herhangi bir iade kararı alınmamıştı. Bu gelişme, ithalat denetimlerinin artırılmasının ve daha titiz kontrollerin gerekliliğini gözler önüne serdi.

Türkiye'nin Gıda Güvenliği ve Denetim Mekanizmaları

Tüm bu veriler ışığında, Türkiye'nin gıda ihracatında sürekli sorun yaşarken, ithal edilen ürünlerin neredeyse tamamının sorunsuz şekilde kabul edilmesi akıllarda soru

işaretleri bırakıyor. Türkiye'nin gıda güvenliği konusundaki denetim mekanizmalarının yeterliliği sorgulanırken, ithalat süreçlerinde daha sıkı kontrollerin gerekliliği öne çıkıyor.

Bu noktada şu sorular yanıt bekliyor:

-Türkiye'den ihraç edilen ürünler neden AB ülkelerinde yüksek oranda bildirim alıyor?

-İthal edilen ürünler gerçekten sorunsuz mu, yoksa denetim mekanizmalarımız yetersiz mi?

-İthalatçı firmalar kimler ve bu ürünleri hangi fiyatlarla, hangi şartlarda alıyorlar?

Gıda güvenliği, halk sağlığını doğrudan etkileyen kritik bir konudur. Türkiye'nin hem ihracatında hem de ithalatında daha sıkı denetimler uygulaması, şeffaflık sağlaması ve uluslararası standartlarla uyumlu bir gıda güvenliği politikası oluşturması, tüketicilerin sağlığını korumak adına büyük önem taşımaktadır.

*Ramazan Bayramının
başta üreticilerimiz
olmak üzere bütün
ülkemiz için güzel günler
getirmesini temenni ederim.*

**Bayramınız
mübarek olsun.**



Muzaffer BİLİCİ

Bolu İli Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği
Yönetim Kurulu Başkanı



Tokat
Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği



***Ramazan Bayramınızı en içten dileklerimle kutlar,
bayramın üreticilerimiz ve tüm insanlık için
sağlık, bereket ve huzur
getirmesini temenni ederim.***

İlhan KÖTEN
Yönetim Kurulu Başkanı

■
*Ramazan Bayramınızı
en içten dileklerle kutlar,
Bayramın ülkemiz ve dünya için sağlık,
esenlik ve bereket getirmesini
temenni ederim.*

*Ramazan Bayramınız
mübarek olsun...*



Yaşar Faruk GÜNAY
Yönetim Kurulu Başkanı

Erzincan
Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği





İklim Değişikliği Meselesi

Mehmet TAŞAN

Ziraat Yüksek Mühendisi / Emekli Genel Müdür

Son yıllarda bütün ülkelerin önem verdiği İklim değişikliği nedir? Bu kadar önemli midir? Bu kadar önemliyse bu konuda kısa vadede, uzun vadede neler yapılmalıdır? Topluluk bilinci nasıl oluşmalıdır? Arazi kullanımındaki değişiklikler, Orman alanlarının tahrip edilmesi, Su kaynaklarının aşırı ve yanlış kullanımı, Sanayinin gelişmesiyle birlikte kullanılan yakıtların çevreye verdiği kirlilik gibi insan ve diğer canlıların karşı karşıya geldiği küresel sorunlar İklim Değişikliği tanınımı gündemimize taşımıştır.

Hükümetler arası İklim Değişikliği Panelinin (IPCC) 6. Değerlendirme Raporu'na göre sanayi devrimi öncesi dönemden günümüze, küresel sıcaklıkların 1,1 °C civarında artış gösterdiği, mevcut süreçlerle devam edildiği takdirde ise küresel ısınmanın 2100 yılında 3°C civarında artış gerçekleşeceği belirtilmektedir.

İklim ve afet riskleri dünya genelinde giderek artmakta olup, son 50 yılda iklimle bağlantılı afetlerin şiddeti ve sayısında önemli bir artış görülmektedir.

IPCC raporlarına göre iklim değişikliğinden en fazla etkilenecek bölgelerden biri Türkiye'nin de bulun-

duğu Akdeniz Havzasıdır. Türkiye, bulunduğu konum itibari ile iklim değişikliği kaynaklı kuraklık, sel, aşırı hava olayları gibi afetlerden hali hazırda etkilenmekte olup gelecekte de bu afetlere karşı Türkiye'nin kırılganlığının artacağı öngörülmektedir.

Türkiye'de 10 yıllık sürede 8.500 civarında meteorolojik afet yaşanmıştır. Bu dönemde en çok meydana gelen meteorolojik afetler, fırtınalar, kuraklıklar, şiddetli yağışlar, seller ve dolu olmuştur. Ayrıca son yıllarda sıklıkla aşırı sıcaklık olayları da görülmüştür. Bununla birlikte değişik nedenlerle orman yangınlarının da gittikçe arttığı görülmektedir. Bu afetlerde çok

yüksek oranda maddi kayıplar ve can kayıpları yaşanmıştır. Türkiye'de yaşanan kuraklık nedeniyle ortaya çıkan zarar GSYH'nın %1,2'si olarak hesaplanmıştır.

Ülkemizde her geçen yılda iklim değişikliğinden kaynaklanan afetlerin artmasıyla birlikte insanımızın sosyal ve ekonomik açıdan hayatını tehlikeye sokan, hatta gelecek nesiller için tehdit unsuru olan iklim değişikliği ile ilgili ciddi tedbirlerin alınması bence TC Devletinin öncelikleri arasında olmalıdır. Sera gazı emisyonlarının azaltılması ile iklim değişikliğine uyum sağlanmasının ve iklim değişikliği ile mücadele kapsamında



uluslararası iş birliğinin oluşması önem arz etmektedir.

Ülkemizde; 2021 yılında Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı kurulmuş ve Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı (UNDP) aracılığı ile yürütülmekte olan ve Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilen “Türkiye’de İklim Değişikliğine Uyum Eyleminin Güçlendirilmesi Projesi” kapsamında başlatılmıştır.

Türkiye, iklim değişikliğinin etkilerinin azaltılmasına yönelik küresel çabalara kendi özel şartları ve imkânları çerçevesinde katkıda bulunmak amacıyla Güncellenmiş Bi-

rinci Ulusal Katkı Beyanı’nı ve bu kapsamda 2030 iklim hedeflerini sunmuştur. Türkiye bu bildirim ile 2015 yılında sunulan beyandaki referans senaryoya kıyasla, 2030 yılına kadar sera gazı emisyonunu %41 azaltacağını açıklamıştır. Türkiye iklim değişikliğine uyum ile ilgili çalışmalara attığı öneme binaen Güncellenmiş Birinci Ulusal Katkı Beyanında uyuma ayrı bir başlık olarak yer vermiştir.

2053 Net Sıfır Emisyon Hedefimizin açıklanmasını müteakip, ülkemizin iklim değişikliğine yönelik uzun dönemli yol haritasının yapıtaşlarını tüm paydaşlarla belirlemek amacıyla Türkiye’nin ilk İklim Şurası 21-25 Şu-

bat 2022 tarihleri arasında Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı tarafından gerçekleştirilmiştir.

Şura kararları arasında yer alan “İklim değişikliği etki, etkilenebilirlik ve risk analizleri yapılarak ulusal, bölgesel ve yerel ölçekte sektörlerin uyum eylemleri belirlenmeli, uygulanmalı ve izlenmelidir.” kararı kapsamında 2030 yılı İklim Değişikliğine Uyum Stratejisi ve Eylem Planı’nın hazırlık çalışmalarına başlanmıştır.

İklim Değişikliğine Uyum Stratejisi ve Eylem Planı, 11 ana sektör ve yatay kesen konulara yönelik hazırlanan 40 stratejik hedef ve 132 eylemden oluşmaktadır.



Buna göre eylem planının stratejik hedefleri şunlardır;

- Sel ve taşkın riskli kentsel alanların ve yapıların tespit edilerek dönüştürülmesi,
- Arıtılmış atıksu miktarının artırılması, arıtılmış atık suların yeniden kullanım oranınının 2030 yılına kadar %15 seviyesine çıkarılması,
- Tarım politikalarının; iklim değişikliğine dirençli ve teknolojiyi etkin kullanan, havzanın ürün desenini ve su bütçesini dikkate alacak şekilde güncellenmesi,

- Denizel ve karasal korunan alan oranının küresel düzeyde %30'a çıkarılması çabalarına katkı sağlanması,
- Türkiye İklim ve Sağlık Profili'ne dayanan göstergeler listesi ve sağlık etki zincirlerinin geliştirilmesi için sistem kurulması,
- Enerji sektöründe iklim değişikliği kaynaklı risklerin belirlenerek iklim değişikliğine uyumu sağlamak için üretim, iletim-dağıtım ve depolama altyapısı güçlendirilmesi,
- Taşınır ve taşınmaz kültürel miras öğeleri ve alanlarına yönelik iklim risklerinin tespiti ve yönetimine yönelik yol gösterici rehberler hazırlanması,
- Büyük endüstriyel kaza riski altındaki tesislerin tespit edilmesi ve öncelikli uyum eylemleri geliştirilmesi,
- Kentlerdeki taşıt, bisiklet ve yaya yolları ile tüm toplu taşıma altyapılarının iklim değişikliği kaynaklı risklere karşı dirençli hale getirilmesi,
- 2053 uzun dönemli iklim değişikliği stratejisine sosyal kalkınma unsurlarının dahil edilmesi,
- Kritik sektörlerde, iklim değişikliği kaynaklı afetlere karşı dirençlilik oluşturmak için yatırımların önceliklendirilmesi,
- 81 ilde Yerel İklim Değişikliği Eylem Planları hazırlanması yer almaktadır.

Küresel İklim Değişikliğinde nasıl önlemler alınmalıdır?

Küresel iklim değişikliğinin önüne geçmek için sadece hükümetlerin politikalar oluşturması yeterli değil, Toplumun küresel ısınma konusunda bilinçlendirilmesi de önemlidir. Uzmanlar, bireysel olarak atılacak küçük adımların bile ortalama sıcaklıklarda gözlenen artışı azaltma konusunda oldukça etkili olacağını belirtmişlerdir.

Küresel iklim değişikliği etkilerini azaltmak için sürdürülebilir politikalar üretilmeli, bu konuda baskı oluşturulmalı, çevre odaklı etkili kararlar alınmalı, Yenilenebilir enerji kaynakları teşvik edilmeli ve fosil kaynaklardan enerji üretilmesi sınırlandırılmalıdır.

Toplu taşımalarda yakın mesafeler için uçak yerine tren gibi daha çevreci seçenekler kullanılmalı, araç satın alırken hibrit ya da elektrikli araç gibi seçeneklere yönelmeli, Kısa mesafeler için araç kullanma yerine yürüyüş ve bisiklet gibi seçenekler değerlendirilmelidir.

Karbon salınımını azaltmak için elektrik, su ve doğalgaz kullanımında nasıl tasarruf edileceğini öğrenerek ve tasarruf yöntemlerini uygulayarak bu sürece katkı sağlanmalıdır.

Şehir içinde yer alan park ve bahçeler, kentlerin aşırı ısınmasının önüne geçerek sıcaklığı önemli ölçüde dengelemektedir. Çevremizdeki atıl alanların yeşillendirilmesi için be-



diyeler harekete geçirilmeli, ağaçlandırma ve yeşillendirme çalışmalarına destek verilmelidir.

İnsanlar giyecek ve yiyecek gibi ihtiyaçlarını daha az tüketerek daha az çöp çıkarmaya çalışmalı, daha uzun kullanacağı giyeceklere yönelmeli, ihtiyacı kadar yiyecek alıp, israf etmemelidir.

İklim değişikliği etkilerini azaltmak için daha fazla insanı bir şeyleri değiştirmeye ikna etmeli, insanlarla konuşarak ve onlara küresel ısınma konusunda neler yapabileceklerini anlatarak onların da yaşam stillerini değiştirmeleri sağlanmalıdır.

Fosil yakıt kullanımını finanse eden fonlar yerine yenilenebilir enerji ve sürdürülebilir tarım gibi uygulamaları destekleyen fonlara yönelerek temiz enerjiye yatırım yapmak için yatırım fonlarından yararlanılmalıdır.

2021 yılında tüm Dünya'nın olduğu gibi ülkemizin de büyük orman yangınlarına maruz kalması üzerine,

sürdürülebilir orman yönetiminde tehdit oluşturan yangınların önlenmesi, mücadele faaliyetlerinde uygulama, araştırma ve kolaylaştırıcı tedbirler belirleme, yangınlar hakkında toplumu doğru bilgilendirme ve yangın sonrası yeniden ormanlaştırma çalışmaları gibi temel konuları içeren "İklim Değişikliği Sürecinde Orman Yangınları çalıştay" 13-15 Ekim 2021 tarihinde Ankara/Kızılcahamam ilçesinde yapılmıştır.

Kamu kuruluşları, Üniversiteler ve Sivil Toplum Kuruluşlarının temsilcilerinin katıldığı çalıştayda elde edilen sonuç raporunun ilgili birimlerce takip edilerek uygulamaya geçilmesi gerekmektedir.

Sonuç olarak;

Su kısıtı olan Ülkemizde kullanılan 60 milyar m3 suyun yaklaşık %70'i tarımsal sulamada kullanılmakta. Bunun da büyük bir kısmı salma sulama (vahşi sulama) yöntemiyle sulanmaktadır. % 60'a varan oranlarda

su tasarrufu sağlayan basınçlı sulama sistemlerinin daha fazla desteklenerek yaygınlaştırılması ve arazilerin tamamının basınçlı sulama sistemlerine kavuşturulması sağlanmalıdır. Hatta Radikal bir kararla bütün desteklerin geçici bir süreyle aktarılmasıyla tamamen basınçlı sulamaya geçilmesi ve hem toprağın yapısını bozarak erozyona ve çoraklaşmaya sebep olan, hem de su israfına neden olan **salma (vahşi) sulamanın yasaklanması gerekir.**

Ayrıca orman ve yeşil alanlarımızın artırılması, Orman yangınlarının en aza indirilmesi, sanayide ve konutlardaki su kullanımında azami tasarruf sağlayacak tedbirlerin alınması, çevreyi özellikle havayı kirletecek uygulamaların önlenmesi, bu bilincin seferberlik anlayışıyla yediden yetmişe her ferde aşılılarak benimsetilmesi gerekmektedir.

Unutmayalım **"Bu ülke, bize atalarımızdan gelen miras değil, çocuklarımızdan aldığımız bir emanettir!"**



Mübarek Ramazan Bayramınızı tebrik eder, üreticilerimiz, ülkemiz ve tüm insanlık için hayırlara vesile olmasını dilerim.

Ahmet ERTÜRK

Yönetim Kurulu Başkanı

Osmanlı Mutfağından Günümüze Gıda Alışkanlıkları!

Gıda, yalnızca vücuda besin sağlayan bir araç değil, aynı zamanda bir kültürün, tarihinin ve geleneklerinin de bir yansımasıdır. Osmanlı İmparatorluğu, büyük bir coğrafyada pek çok farklı kültürü barındırarak zengin bir mutfak kültürüne sahip olmuştur.



Osmanlı mutfağı, hem saray mutfağı hem de halk mutfağı açısından son derece çeşitli ve derindir. Bu mutfağın izleri, bugünkü Türk mutfağını oluşturan temelleri atmış, günümüzdeki gıda alışkanlıklarını da şekillendirmiştir.

Osmanlı Mutfağının Temelleri

Osmanlı İmparatorluğu, hem Asya hem de Avrupa kıtalarında geniş topraklara yayıldığı için, farklı coğrafyalardan gelen gıda kültürlerini bir araya getiren bir mutfak mirasına sahipti. Osmanlı mutfağı, İslamiyet'in etkisiyle helal beslenme prensiplerine uygun olarak şekillenirken, aynı zamanda Orta Asya, Arap, Fars, Yunan ve İtalyan mutfaklarından da izler taşır. Bu çeşitlilik, mutfağa sadece yemeklerin lezzetini değil, aynı zamanda sağlık, zarafet ve misafirperverlik anlayışını da dahil etmiştir.

Saray Mutfağının Yüksek İhtişamı

Osmanlı saray mutfağı, imparatorluğun zenginliğini ve kültürel çeşitliliğini yansıtan eşsiz bir mutfaktı. Sarayda pişirilen yemekler, yalnızca beslenme amacı taşımaz, aynı zamanda zengin sofralar ve misafir ağırlama adetlerini de kapsar. Saray mutfağında, genellikle et yemekleri, pilavlar, tatlılar ve çeşitli şerbetler öne çıkardı. Özellikle hünkar beğendi, saray mutfağının en meşhur yemeklerinden biridir ve patlıcan, et ve süt karışımından yapılır. Bunun yanı sıra,

börekler, zeytinyağlılar ve sebze yemekleri de sıklıkla sofralarda yer alır.

Osmanlı saray mutfağında kullanılan baharatlar, yemeklere sadece lezzet katmakla kalmaz, aynı zamanda sağlık amacıyla da kullanılırdı. Tarçın, karanfil, zencefil ve safran gibi egzotik baharatlar, yalnızca lezzet değil, aynı zamanda sindirimi kolaylaştırıcı ve bağışıklık güçlendirici özellikleri ile de tercih edilirdi. Sarayda, yemeklerin sunumu da oldukça önemliydi ve sofrada kullanılan tabaklar, sunum şekliyle yemeğin estetiğini ön plana çıkarırdı.

Halk Mutfağındaki Zenginlik

Osmanlı halk mutfağı ise daha sade ve besleyici yemeklerden oluşuyordu. Ancak bu yemeklerin lezzeti ve çeşitliliği, halkın günlük yaşamındaki önemli yerini gözler önüne seriyordu. Osmanlı halk mutfağında, özellikle buğday, nohut, fasulye gibi baklagiller ve ekmeğin temel gıdalar arasında yer alıyordu. Ayrıca yoğurt ve peynir de sofralarda sıkça tüketilen besinlerdi. Çorba, etli yemekler, pilav ve ekmeğin çeşitleri de halk arasında yaygın olarak yapılan ve sevilen yemeklerdi. Özellikle zeytinyağlı sebze yemekleri ve çeşitli dolmalar, halk mutfağının vazgeçilmez lezzetleri arasında yer alır.

Osmanlı İmparatorluğu'nda, gıda sadece karın doyurmak amacıyla değil, bir kültürel ve toplumsal ritüel olarak da kabul edilirdi. Misafirperverlik, yemeklerin sunulmasında önemli bir rol oynar ve yemekler paylaşılırdı. Ramazan ayında oruçlu olunan saatlerde, iftar ve sahur sofraları, sosyal bir buluşma noktasıydı.

Osmanlı'dan Günümüze Gıda Alışkanlıkları

Osmanlı mutfağının izleri, günümüzdeki Türk mutfak kültürünü doğ-

rudan etkileyen unsurlar taşımaktadır. Özellikle pilav, çorba, kebab, baklava, zeytinyağlılar ve tatlılar, Osmanlı'dan günümüze gelen geleneksel yemekler arasında yer alır. Ayrıca, misafir ağırlama geleneği de halen Türk mutfağının önemli bir parçasıdır. Günümüzde de sofralarda çeşitlilik ve zarafet, Osmanlı'dan miras kalan öğeler arasında yer almaktadır.

Ancak modernleşme ve küreselleşme ile birlikte bazı geleneksel yemekler, günümüz yaşam tarzı ve beslenme alışkanlıklarıyla uyumsuz hale gelmiştir. Fast food kültürünün yaygınlaşması, hazır gıdaların tüketimi ve zaman kısıtlamaları, geleneksel yemeklerin sofralarda daha az yer bulmasına neden olmuştur. Yine de, Osmanlı mutfağının etkisi, özellikle aile sofralarında ve özel günlerde devam etmektedir.

Günümüzde, bazı geleneksel tariflerin yeniden keşfedilmesi ve mutfağa geri getirilmesi, bu kültürel mirası yaşatmak adına önemli bir adımdır. Bu bağlamda, "Osmanlı mutfağını yeniden keşfetme" hareketi, yemek kültürümüzün zenginliğini ve tarihi köklerini hatırlamak için oldukça değerlidir.

Osmanlı mutfağından günümüze uzanan gıda alışkanlıkları, sadece yemeklerin lezzetiyle değil, aynı zamanda toplumsal ve kültürel bir yapıyı da yansıtmaktadır. Saray mutfağının ihtişamı, halk mutfağının sadeliği ve misafirperverlik anlayışı, günümüzde hala sofralarımızda yaşamaya devam etmektedir. Geçmişin bu yemek kültürünü korumak, Türk mutfağını anlamak ve geleceğe taşımak, yemeklerin sadece birer besin kaynağı olmanın ötesinde, bir kültürün yaşatılması anlamına gelir.

GELECEK TARIMSIZ, TARIM SİGORTASIZ OLMAZ!

DEVLET PRİM DESTEĞİ
%70'e
varan
TARIM SİGORTASIZ OLMAZ



Mobil uygulama için



tarsim.gov.tr
ALO TARSİM 172

TARSİM[®]
tarımın sigortası

Süt Sığırlarında Beslenmenin Laktasyon Verimine Etkisi!

Süt sığırlarında laktasyon verimi, hayvancılık sektörünün en önemli ekonomik göstergelerinden biridir. Bu verim, yalnızca hayvanın genetik potansiyeline değil, aynı zamanda beslenme yönetimi, çevre koşulları ve bakım pratiklerine de bağlıdır. Özellikle beslenme, süt üretiminin miktarını ve kalitesini doğrudan etkileyen temel unsurdur. Bu makalede, süt sığırlarında beslenmenin laktasyon verimine etkisini bilimsel ve pratik bir bakış açısıyla ele alacağız.



Süt sığırlarının beslenmesinde temel hedef, enerji, protein, vitamin ve mineral ihtiyaçlarını dengeli bir şekilde karşılamaktır. Laktasyon dönemi, ineklerin enerji talebinin en yüksek olduğu evredir. Bu dönemde, yemleme programının doğru tasarlanması, hem süt verimini artırır hem de hayvanın sağlığını korur. Örneğin, yüksek kaliteli kaba yemler (yonca, silaj) ve konsantre yemler (tahıl, soya küspesi) içeren bir diyet, ineğin rumen fonksiyonlarını destekler ve süt üretimini optimize eder. Araştırmalar, enerji içeriği yüksek bir rasyonun, laktasyonun ilk 100 gününde süt verimini %10-15 oranında artırabileceğini göstermektedir.

Beslenmenin süt verimine etkisi sadece miktar ile sınırlı değildir; süt bileşenleri olan yağ, protein ve laktoz oranları da yemden doğrudan etki-

lenir. Örneğin, diyetteki yağ asitleri (özellikle doymamış yağ asitleri) süt yağ oranını artırabilirken, yeterli protein desteği süt protein sentezini teşvik eder. Ancak, aşırı konsantre yem kullanımı, rumen asidozuna yol açarak verimi olumsuz etkileyebilir. Bu nedenle, yemleme stratejisinde denge kritik bir öneme sahiptir. Uzmanlar, toplam karışık rasyon (TMR) yöntemini önerir; bu yöntem, kaba ve konsantre yemlerin homojen bir karışımını sağlayarak besin alımını düzenler.

Beslenmenin laktasyon verimine etkisi, ineğin laktasyon aşamasına göre de değişir. Erken laktasyon döneminde (doğumdan sonraki ilk 60-70 gün), inekler genellikle negatif enerji dengesi yaşar; bu durumda, vücut rezervlerini kullanarak süt üretir. Bu aşamada, yüksek enerjili yemlerle desteklenmeyen ineklerde süt verimi

düşebilir ve sağlık sorunları (ketozis gibi) ortaya çıkabilir. Orta ve geç laktasyon dönemlerinde ise enerji ihtiyacı azalır; bu noktada yem maliyeti optimize edilerek verim korunabilir.

Sonuç olarak, süt sığırlarında beslenme yönetimi, laktasyon verimini maksimize etmek için bilimsel bir yaklaşım gerektirir. Çiftçilerin, hayvanların ihtiyaçlarına göre özelleştirilmiş yemleme programları uygulaması, hem ekonomik kazanç sağlar hem de sürdürülebilir bir üretim modelini destekler. Veteriner hekimler ve beslenme uzmanlarıyla iş birliği yaparak, yem kalitesini analiz etmek ve rasyonları düzenli olarak gözden geçirmek, bu süreçte başarının anahtarıdır. Beslenme, süt sığırlarının potansiyelini ortaya çıkaran en güçlü araçtır ve doğru kullanıldığında, hem hayvan refahını hem de çiftlik verimliliğini artırır.

Alternatif Hayvancılık: Az Bilinen Yetiştiricilik Modelleri!

Hayvancılık denildiğinde çoğu insanın aklına büyükbaş ve küçükbaş hayvan yetiştiriciliği gelir. Ancak dünya genelinde farklı iklim ve coğrafi koşullara uygun, az bilinen ancak ekonomik değeri yüksek hayvancılık türleri de mevcuttur. Özellikle değişen iklim koşulları, artan yem maliyetleri ve sürdürülebilirlik arayışları, çiftçileri ve yatırımcıları bu alternatif hayvancılık modellerine yönlendirmektedir.



Örneğin, salyangoz yetiştiriciliği, Avrupa ve Asya'da gıda ve kozmetik sektöründe büyük bir pazara sahiptir. Türkiye'de de son yıllarda kontrollü ortamda salyangoz üretimi artmıştır. Az maliyetli ve yüksek kârlı olması nedeniyle yatırımcılar için cazip bir sektördür. Benzer şekilde, ipekböcekçiliği, geçmişte Osmanlı'dan beri süregelen bir gelenek olup günümüzde özellikle Bursa ve çevresinde yeniden canlanmaktadır. İpek üretimi, tekstil endüstrisinde hala değerli bir üründür ve devlet destekleriyle teşvik edilmektedir.

Bir diğer dikkat çeken alternatif, ördek ve kaz yetiştiriciliğidir. Kaz çiftlikleri özellikle Kars ve Ardahan gibi

soğuk iklim bölgelerinde gelişmiştir. Kaz eti ve ciğeri (foie gras) dünya çapında lüks gıda ürünleri arasında yer almakta olup, yerel üreticilere önemli bir gelir kaynağı sunmaktadır. Ördek yetiştiriciliği de hem et hem de yumurta verimi açısından avantajlı olup, sucul ortamlarda kolayca yetiştirilebilmektedir.

Son yıllarda böcek yetiştiriciliği de dikkat çeken bir alan haline gelmiştir. Özel-

likle un kurdu ve çekirge gibi türler, hayvan yemi ve insan tüketimi için protein kaynağı olarak değerlendirilmektedir. Avrupa ve Amerika'da yaygınlaşan bu üretim modeli, Türkiye'de de Ar-Ge çalışmalarıyla desteklenmektedir.

Alternatif hayvancılık türleri, sürdürülebilir üretim ve düşük maliyet avantajlarıyla tarım ve hayvancılık sektörüne yeni bir soluk getirmektedir. Geleneksel hayvancılık yöntemlerine ek olarak, bu gibi yenilikçi modellerin yaygınlaşması, kırsal kalkınma ve ekonomik çeşitlilik açısından önemli bir fırsat sunmaktadır.



Fermente Gıdaların Probiyotik Etkisi: Yoğurt ve Kefir Örneği

Fermente gıdalar, insanlık tarihinin en eski beslenme yöntemlerinden birini temsil eder ve günümüzde sağlık üzerindeki olumlu etkileriyle yeniden popülerlik kazanmıştır. Bu gıdalar, mikroorganizmaların (genellikle laktik asit bakterileri) şekerleri ve diğer organik bileşikleri fermente etmesiyle oluşur. Ortaya çıkan ürün, yalnızca lezzetli değil, aynı zamanda probiyotik açısından zengin bir besin kaynağıdır.



Probiyotikler, bağırsak mikrobiyotasını destekleyen canlı mikroorganizmalardır ve genel sağlığa katkıları bilimsel olarak kanıtlanmıştır. Bu makalede, fermente gıdaların probiyotik etkisini, yoğurt ve kefir örnekleri üzerinden inceleyeceğiz.

Yoğurt, dünya çapında en çok tanınan fermente gıdalardan biridir. Süt, *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* ve *Streptococcus thermophilus* gibi bakterilerle fermente edilerek yoğurda dönüşür. Bu süreç, sütün içindeki laktozu laktik aside çevirir ve yoğurdun karakteristik ekşi tadını oluşturur. Yoğurt, probiyotik içeriği sayesinde bağırsak florasını dengelemeye yardımcı olur. Araştırmalar, düzenli yoğurt tüketiminin sindirim sistemini düzenlediğini, bağışıklık sistemini güçlendirdiğini ve hatta lak-

toz intoleransı olan bireylerde sindirimi kolaylaştırdığını göstermektedir. Ayrıca, yoğurdun içerdiği kalsiyum, protein ve B vitaminleri gibi besin öğeleri, probiyotik etkisini tamamlayıcı bir rol oynar.

Kefir ise yoğurda benzer ancak daha karmaşık bir probiyotik profile sahip bir fermente içecektir. Kefir taneleri (bakteri ve maya simbiyozu) kullanılarak süt fermente edilir ve ortaya gazlı, hafif ekşi bir içecek çıkar. Kefirin yoğurttan farkı, daha geniş bir mikroorganizma çeşitliliğine sahip olmasıdır; *Lactobacillus*, *Bifidobacterium* ve çeşitli mayalar içerir. Bu zengin probiyotik çeşitlilik, kefiri bağırsak sağlığı için güçlü bir destekçi yapar. Çalışmalar, kefirin antimikrobiyal özelliklere sahip olduğunu, iltihaplanmayı azalttığını ve hatta alerjik

reaksiyonları hafifletebileceğini ortaya koymuştur. Ayrıca, kefirin bağışıklık sistemini güçlendirmedeki etkisi, yoğurda kıyasla daha belirgin olabilir, çünkü içerdiği mayalar ek bir biyolojik aktivite sağlar.

Fermente gıdaların probiyotik etkisi, yalnızca bağırsak sağlığıyla sınırlı değildir. Yoğurt ve kefir gibi gıdalar, bağırsak-beyin eksenini üzerinden ruh halini iyileştirebilir ve stresle başa çıkmaya yardımcı olabilir. Bunun yanı sıra, bu gıdaların düzenli tüketimi, inflamatuvar bağırsak hastalıkları (örneğin, Crohn hastalığı) gibi kronik rahatsızlıkların semptomlarını hafifletebilir. Ancak, probiyotik etkinin maksimum düzeyde olması için ürünlerin pastörizasyon işleminden geçmemiş, canlı kültürler içermesi gerektiği unutulmamalıdır. Market raflarında satılan bazı yoğurt ve kefir türleri, bu canlı mikroorganizmaları içermeyebilir; bu nedenle ev yapımı veya güvenilir kaynaklardan temin edilen ürünler tercih edilmelidir.

Sonuç olarak, yoğurt ve kefir, fermente gıdaların probiyotik gücünü en iyi şekilde sergileyen örneklerdir. Hem lezzet hem de sağlık açısından sundukları faydalar, onları modern beslenme düzeninde vazgeçilmez kılar. Sindirim sistemini desteklemek, bağışıklığı güçlendirmek ve genel iyilik halini artırmak isteyenler için bu gıdalar, doğal ve erişilebilir bir çözüm sunar. Geleneksel yöntemlerle hazırlanan yoğurt ve kefir, geçmişten günümüze uzanan bir sağlık mirası olarak sofralarımızda yer almaya devam edecektir.



KIRKLARELİ İLİ DAMIZLIK SIĞIR YETİŞTİRİCİLERİ BİRLİĞİ

**Ramazan Bayramının yurdumuza ve insanlığa sağlık,
barıŐ ve huzur dolu gűnler getirmesini diler,
bayramınızı tebrik ederim.**

Ali DERMENCI
Yűnetim Kurulu BaŐkanı



Balık Yağının Omega-3 Kaynağı Olarak Beslenmedeki Yeri

Balık yağı, modern beslenme biliminde sağlıklı yağların en önemli kaynaklarından biri olarak kabul edilir.



Özellikle omega-3 yağ asitleri açısından zenginliği, balık yağının hem geleneksel diyetlerin hem de çağdaş sağlık yaklaşımlarının vazgeçilmez bir unsuru haline getirmiştir. Omega-3 yağ asitleri, vücudun kendi kendine üretemediği esansiyel yağlar olup, beslenme yoluyla alınması gerekir. Bu makalede, balık yağının omega-3 kaynağı olarak beslenmedeki yerini, sağlık üzerindeki etkileri ve pratik kullanım alanları üzerinden inceleyeceğiz.

Balık yağı, esas olarak soğuk su balıklarından (somon, uskumru, sardalya, hamsi gibi) elde edilir ve iki ana omega-3 yağ asidi içerir: eikosapentaenoik asit (EPA) ve dokosaheksaenoik asit (DHA). Bu bileşenler, insan sağlığı için kritik roller oynar. EPA, iltihaplanmayı azaltıcı etkisiyle bilinirken, DHA özellikle beyin ve göz sağlığı için önemlidir. Araştırmalar, omega-3'ün kalp-damar hastalıklarını önlemede etkili olduğunu, kan trigliserid seviyelerini düşürdüğünü

ve damar sertliğini azalttığını göstermektedir. Haftada iki porsiyon yağlı balık tüketimi, Amerikan Kalp Derneği tarafından önerilen omega-3 alımını karşılamak için yeterli görülür; ancak bu mümkün değilse balık yağı takviyeleri devreye girer.

Balık yağının beslenmedeki yeri, yalnızca kalp sağlığı ile sınırlı değildir. Omega-3 yağ asitleri, sinir sistemi gelişiminde de hayati bir rol oynar. Hamilelik ve emzirme döneminde annelerin yeterli DHA alımı, bebeklerin bilişsel gelişimini destekler. Ayrıca, depresyon ve anksiyete gibi ruhsal durum bozukluklarında omega-3'ün olumlu etkileri üzerine yapılan çalışmalar, balık yağının zihinsel sağlık için de önemli bir destekçi kılıcıdır. Anti-inflamatuar özellikleri sayesinde, romatoid artrit gibi kronik iltihaplı hastalıklarda semptomları hafiflettiği gözlemlenmiştir.

Balık yağının beslenmeye dahil etmenin pratik yolları çeşitlidir. Doğrudan balık tüketimi, omega-3'ü en

doğal haliyle almanın ideal yoludur; ancak balık yağı kapsülleri veya sıvı formda takviyeler, özellikle balık tüketmeyenler veya vejetaryen olmayanlar için popüler bir alternatiftir. Takviye kullanırken dikkat edilmesi gereken nokta, ürünün saflığı ve ağır metal (cıva gibi) kontaminasyonundan arındırılmış olmasıdır. Ayrıca, bitkisel omega-3 kaynakları (keten tohumu yağı, chia tohumu) alfa-linolenik asit (ALA) içerir, ancak ALA'nın EPA ve DHA'ya dönüşüm oranı düşük olduğu için balık yağı kadar etkili değildir.

Balık yağının aşırı tüketimi ise bazı riskler taşır. Yüksek dozda omega-3, kanın pıhtılaşma süresini uzatarak kanama riskini artırabilir; bu nedenle, kan sulandırıcı ilaç kullananların doktor kontrolünde takviye alması önerilir. Ayrıca, balık yağının kalorisi yüksek olduğundan, diyetin genel dengesi göz önünde bulundurulmalıdır. Optimal fayda için, günlük 250-500 mg EPA ve DHA alımı genellikle yeterli kabul edilir.

Sonuç olarak, balık yağı, omega-3 yağ asitlerinin en zengin ve biyoyararlı kaynaklarından biri olarak beslenmede önemli bir yer tutar. Kalp, beyin ve bağışıklık sistemi sağlığını destekleyen bu doğal bileşen, hem gıda yoluyla hem de takviye olarak modern yaşamın bir parçasıdır. Dengeli bir diyetin içinde yer aldığında, balık yağı sağlık üzerinde uzun vadeli olumlu etkiler sunar. Denizlerin bu hediyesi, bilimsel bulgular ışığında sofralarımızda hak ettiği yeri almaya devam edecektir.



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

Ramazan Bayramınız mübarek olsun.

Yönetim Kurulu Adına
Murat KARAGÖL



SAMSUN İLİ
DAMIZLIK KOYUN KEÇİYETİŞTİRİCİLERİ BİRLİĞİ

Aksaray İli
Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği



*Bayramınızı en içten duygularımla kutlar,
bolluk ve bereket içinde
nice güzel bayramlar dilerim.*

**Ramazan Bayramınız
kutlu olsun!**

Bekir KAYAN

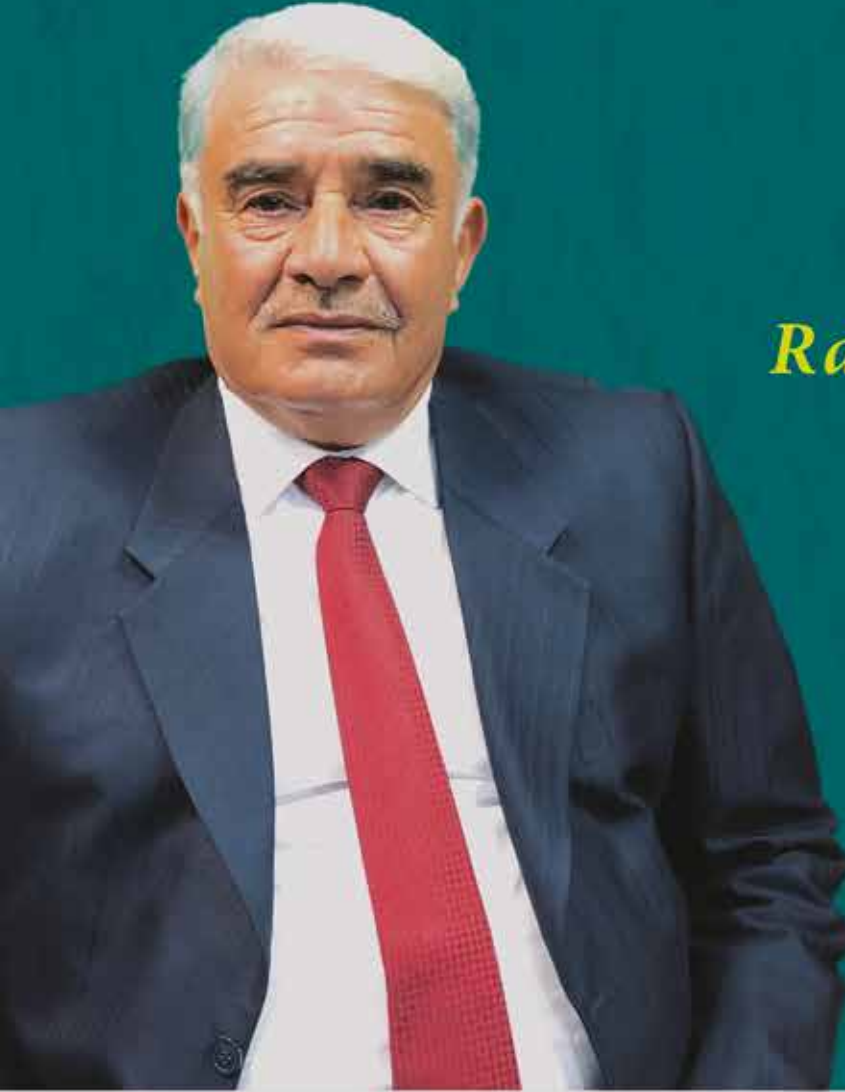
Yönetim Kurulu Başkanı





KONYA İLİ DAMIZLIK KOYUN KEÇİ YETİŞTİRİCİLERİ BİRLİĞİ

*Ramazan Bayramınızı
en içten dileklerimizle kutlar,
Sağlık ve mutluluk
dolu günler dileriz.*




*Ramazan Bayramınız
mübarek olsun...*


Fethah ztrk
Yönetim Kurulu Başkanı

 Hacı Fethah Mahallesi Mustafa Ataman Sokak
Özkanlar Apt.No: 6/A Meram-KONYA/TÜRKİYE

 www.konyadkkyb.org.tr

 info@konyadkkyb.org.tr

 +90 (332) 350 32 50

 +90 (332) 350 32 51



Lahana

Neden Sofranızda Olmalı?

Lahana, tarih boyunca birçok kültürde hem besleyici bir gıda hem de şifalı bir bitki olarak tüketilmiştir. Kış sebzeleri arasında yer alan lahana, Mart ayında hâlâ tazeliğini koruyan ve sofralarda sıkça yer bulan bir besindir.

Lahananın içeriğinde bulunan vitaminler, mineraller ve antioksidanlar sayesinde sağlığa birçok faydası olan lahana, hem çiğ hem de pişmiş olarak tüketilebilir. Turpgiller familyasına ait olan bu sebze, özellikle bağışıklık sistemini güçlendirmesi, sindirimi desteklemesi ve kansere karşı koruyucu etkileriyle bilinir.

Lahananın Besin Değeri ve Sağlığa Faydaları

Lahana, düşük kalorili ancak oldukça besleyici bir sebzedir. 100 gram lahana yaklaşık 25 kalori içerir ve bol miktarda C vitamini, K vitamini, lif ve antioksidanlar barındırır. İçeriğinde bulunan fitokimyasallar, vücudu serbest radikallere karşı koruyarak hücre yenilenmesini destekler.

Bağışıklık Sistemini Güçlendirir: Lahana, özellikle C vitamini açısından zengin bir sebzedir. C vitamini, bağışıklık sisteminin güçlenmesine yardımcı olur ve vücudu hastalıklara karşı daha dirençli hale getirir. Özellikle soğuk havalarda tüketildiğinde grip ve soğuk algınlığı gibi hastalıklara karşı koruyucu bir kalkan görevi görür.

Sindirim Sistemi İçin Faydalıdır: Lahana, yüksek lif içeriği sayesinde sindirimi kolaylaştırır ve bağırsak sağlığını destekler. Lifli yapısı sayesinde kabızlığı önler, bağırsak hareketlerini düzenler ve bağırsak florasını koruyarak sindirim sistemini güçlendirir. Ayrıca lahana suyu, mide rahatsızlıklarını hafifletici etkisiyle bilinir.

Kansere Karşı Koruyucu Etkisi Vardır: Lahana, içerdiği sülfür bileşenleri ve antioksidanlar sayesinde kansere karşı koruyucu etkilere sahip-

tir. Özellikle meme, kolon ve akciğer kanseri riskini azaltmada etkili olduğu yapılan araştırmalarla gösterilmiştir. Turpgiller familyasına ait diğer sebzeler gibi lahana da hücre yenilenmesini destekleyen bileşenler içerir.

Kalp ve Damar Sağlığını Destekler: Lahana, kolesterol seviyelerini düzenlemeye yardımcı olan bileşenler içerir. Özellikle kırmızı lahana, içeriğindeki antosiyaninler sayesinde kalp hastalıklarına karşı koruyucu etki gösterir. Ayrıca potasyum açısından da zengin olan lahana, kan basıncını düzenleyerek hipertansiyon riskini azaltır.

Cilt ve Saç Sağlığı İçin Faydalıdır: Lahana, cilt sağlığını destekleyen A ve C vitaminleri açısından zengin bir besindir. Antioksidan özellikleri sayesinde cildin daha parlak ve sağlıklı görünmesini sağlar. Aynı zamanda saç sağlığını destekleyerek saç dökülmesini önlemeye yardımcı olur.

Lahananın Mutfaktaki Kullanımı

Lahana, çok yönlü bir sebze olup birçok farklı şekilde tüketilebilir. Çiğ olarak salatalarda kullanılabilir, haşlanarak yemeklere eklenebilir ya da turşu yapımında değerlendirilebilir. İşte lahananın en yaygın tüketim şekilleri:

Lahana Sarması: Geleneksel mutfığımızın vazgeçilmez lezzetlerinden biridir. Pirinç, soğan, baharatlar ve kıyma ile hazırlanan iç harç, haşlanmış lahana yapraklarına sarılarak pişirilir.

Lahana Çorbası: Hafif ve besleyici bir çorba olan lahana çor-

bası, özellikle diyet yapanlar için düşük kalorili bir alternatiftir.

Lahana Salatası (Coleslaw): İnce doğranmış lahana, havuç ve yoğurt veya mayonez ile karıştırılarak hazırlanan bu salata, hem lezzetli hem de sağlıklı bir atıştırma seçimidir.

Lahana Turşusu: Fermente edilmiş lahana, probiyotik açısından zengin bir besindir ve sindirim sistemi için oldukça faydalıdır.

Kavurma veya Haşlama Lahana: Zeytinyağı ve baharatlarla kavularak ya da haşlanarak tüketilebilir. Özellikle limon ve sarımsak eklenerek tatlandırıldığında lezzetli bir yemek haline gelir.

Lahana, besleyici içeriği ve sağlık açısından sunduğu birçok fayda ile sofralarımızdan eksik edilmemesi gereken bir sebzedir. Mart ayında hâlâ bolca bulunan lahana, bağışıklık sistemini güçlendirmekten sindirimi düzenlemeye, kansere karşı koruyucu olmaktan kalp sağlığını desteklemeye kadar pek çok olumlu etkiye sahiptir. Hem ekonomik hem de çok yönlü bir sebze olan lahana, mutfakta farklı tariflerle değerlendirilerek sağlıklı ve dengeli bir beslenmenin önemli bir parçası olabilir. Bu nedenle, Mart ayında taze ve doğal lahana tüketerek sağlıklı bir yaşam için önemli bir adım atabilirsiniz.



Diyarbakır İli
Damızlık
Koyun Keçi
Yetiştiricileri
Birliği



Bayramınızı
en içten dileklerle kutlar,
bayramın tüm dünyaya
refah, huzur ve barış
getirmesini temenni eder,
bereket dolu
güzel günler dilerim.

**Ramazan
Bayramınız
mübarek
olsun...**

Abdullah ÇETİNKAYA

Diyarbakır İli Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği
Yönetim Kurulu Başkanı





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

Yönetim Kurulu Adına Başkan;

Şuayip Demirkol



Sevdikleriniz ile birlikte nice güzel ve sağlıklı bayramlar yaşamanız dileğiyle...

Ramazan Bayramınız Mübarek Olsun...

Halil Devenci

Ödemiş Süt Üreticileri Birliği
Yönetim Kurulu Başkanı





Balıkesir İli Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği



Ramazan
Bayramınız
mübarek
olsun

Hasan ÇETİN
Yönetim Kurulu Başkanı