

20
yıl

Anadolu

İZLENİMLERİ

Türk Tarımının Dergisi

Yıl: 20 Sayı: 202 - Şubat 2026

Fiyatı: 292 TL

Ramazan Sofrasının Ağır Faturası:
**Ramazan Bahane,
Zamlar Şahane!**





Bağıışıklığınızı güçlendirmek için
hergün SÜT İÇİN.





Yıllık
Abonelik Bedeli
6500₺
(Kargo Dahil)

www.anadoluizlenimleri.com

Türk Tarımının Habercisi

**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
Engin VAROL

Muhasebe
Adem SABAN

Mizanpaj
Mehmet SARIGÜL

Yazarlar
Doç. Dr. Hakan KEÇECİ
Dr. Ali AYAR
Mehmet TAŞAN
Nevzat DEMİRKOL
Emin VAROL
Assiye YILDIRIM

Temsilcilikler
Marmara Temsilcisi
Ali BAYRAM
İzmir Temsilcisi
Muzaffer AĞAR

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.anadoluizlenimleri.com • info@anadoluizlenimleri.com

Baskı
MİM İÇ DIŞ MEKAN BASKI SİST.
REKL. MATBAACILIK TİC.LTD.ŞTİ

Zübeyde Hanım Mahallesi Sebzebahçeleri Caddesi
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.

8

Türkiye'den AB'ye
Giden Ürünler
Neden Geri Dönüyor?



Türk Atı mı
Arap Atı mı? **18**

16

Ramazan Sofrasının Ağır Faturası:
Ramazan Bahane, Zamlar Şahane!



Yeni Nesil **14**
Ramazan Sofraları!



Fermentasyonun Büyüsü: **24**
Soframızdaki Gizli Kahramanlar

- 4 Yem Sorunu Çözülemeden, Süt Çözülemez!
- 5 Ramazan'da Sağlıklı Sahur ve İftar: Vücudunu Dinle, Enerjini Korum!
- 6 Bir Ülkenin Tarım Haritası Nasıl Okunur?
- 8 Türkiye'den AB'ye Giden Ürünler Neden Geri Dönüyor?
- 12 Gıda Güvenliği Krizleri Nasıl Başlıyor, Nasıl Büyüyor?
- 14 İftar Menüleri Değişiyor mu? Yeni Nesil Ramazan Sofraları!

- 16 Ramazan Sofrasının Ağır Faturası: Ramazan Bahane, Zamlar Şahane!
- 18 Türk Atı mı Arap Atı mı?
- 21 Bir Buzağının İlk Ayı, Bir Sürünün Geleceği!
- 22 Evde Peynir Yapımı: Geleneksel Yöntemlerden Modern Tekniklere
- 24 Fermentasyonun Büyüsü: Soframızdaki Gizli Kahramanlar
- 26 Çöpe Değil Tencereye: Evde Gıdayı Kurtarma Kılavuzu
- 28 Yeşil Madenin Sırrı: Spirulina ve Yosun Üretimi!



Muhammet OLUKLU

Anadolu İzlenimleri Dergisi
Genel Yayın Yönetmeni
muhammetoluklu@gmail.com

Yem Sorunu Çözülemeden, Süt Çözülemez!

Bir ülkenin süt üretimi yalnızca bir tarımsal faaliyet değildir. O ülkenin kırsal hafızasıdır, gıda güvenliğidir, çocuklarının beslenmesidir. Ama bugün süt sektörü, kendi içinde derin bir çelişkinin ortasında savruluyor.

Çiftçi yem almakta zorlanıyor. “Zorlanıyor” kelimesi belki de artık hafif kalıyor. Çünkü yem fiyatları önüne geçilemez bir hızla artıyor. Bir ay içinde dört, hatta beş kez zam gelen yem fiyatlarına karşılık, çiğ süt tavsiye fiyatı 22,22 TL’de sabit kalıyor. Aylar sonra gelen güncelleme ise sahada çoğu zaman karşılık bulmuyor. Aracı, tavsiye fiyatın altında alım yapmaya çalışıyor. Yani kağıt üzerinde açıklanan fiyat ile üreticinin eline geçen fiyat aynı olmuyor.

Bu tabloyu anlamak için akademik bir rapora gerek yok. Basit bir denge hesabı yeterli: Girdi maliyeti sürekli artıyor, satış fiyatı yerinde sayıyor. Böyle bir denklemde üretici ne kadar dayanabilir?

Süt üreticisi

hayvanını gece gündüz besliyor, bakımını yapıyor, veteriner giderini karşılıyor, elektriğini ödüyor. Ama kazanç hanesi her geçen gün eriyor. Sonuç? Üretici hayvancılığı bırakıyor. Köyünü terk ediyor. Ahırlar boşalıyor.

İşin en ironik tarafı ise şu: Üretici kazanamazken, market raflarında süt ve süt ürünleri tüketicinin cebini yakıyor. Raf fiyatları yüksek. Peki, aradaki fark kime yarıyor? Üreticiye değil, tüketiciye değil. Bu zincirin ortasında bir yerde ciddi bir kopukluk var ve bu kopukluk artık sürdürülebilir değil.

Süt sektörü bir sarmalın içinde. Süt fiyatı düşük olduğu için üretici üretimden çekiliyor. Üretim azaldıkça piyasada daralma yaşanıyor. Daralma fiyatlara yansıyor. Tüketici pahalıya alıyor. Ama üretici yine kazanmıyor. Bu nasıl bir denklem?

Asıl sorulması gereken soru şu:

Yem fiyatlarına bir ayda 4-5 kez zam gelirken süt fiyatı sabit kalırsa üretici ne yapmalı? Zararına üretme-

ye devam mı etmeli? Başka bir çıkış yolu bırakılıyor mu?

Süt fiyatı ile yem fiyatı arasındaki makas acilen dengelenmek zorunda. Bu yalnızca üreticinin meselesi değil; bu ülkenin gıda arz güvenliğinin meselesi. Üretici ayakta kalamazsa raflarda gördüğümüz ürünler de bir süre sonra sürdürülebilir olmayacak. O zaman mesele yalnızca pahalı süt değil, bulunamayan süt olacak.

Tarım politikalarında en tehlikeli şey gecikmedir. Süt sektörü için artık zaman lüks değil. Her geçen ay, her gelen zam, her kapanan işletme bu sarmalı biraz daha derinleştiriyor.

Sonra dönüp “Üretici neden üretmeyi bırakıyor?” diye soruyoruz.

Gerçekten soruyor muyuz, yoksa cevabı bildiğimiz halde duymak istemiyor muyuz?

Süt raflarda var gibi görünüyor.

Ama üretici ne kadar daha orada olacak?



Ramazan'da Sağlıklı Sahur ve İftar: Vücudunu Dinle, Enerjini Korum!

Ramazan ayında oruç tutarken beslenme düzenini korumak hem ruhsal hem de bedensel sağlığın için kritik. Sahur ve iftarda dikkat edilmesi gereken noktalar, enerji seviyeni dengede tutmanın ve metabolizmanı korumanın anahtarı.

Ramazan, maneviyatın yoğun hissedildiği bir dönem olmasının yanı sıra, bedeninde ekstra özen istediği bir zaman dilimidir. Gün boyu süren açlık, metabolizma ve enerji dengesi açısından bazı hassasiyetler gerektirir. İşte sahur ve iftarda sağlığı korumanın yolları:

Sahur: Gün Boyu Enerji Deposu

Sahur, orucun sağlıklı ve enerjik geçirilmesi için en kritik öğündür. Burada temel hedef, vücudu gün boyu yavaş yavaş enerji sağlayacak besinlerle desteklemektir. Protein ve lif açısından zengin besinler tercih edilmelidir:

- Yumurta, yoğurt, süt gibi protein kaynakları
- Tam tahıllı ekmek veya yulaf
- Sebzeler ve az tuzlu peynir
- Bol su ve doğal bitki çayları

Ayrıca sahurda tuz ve şekerden fazla kaçınmak, gün boyunca aşırı susamayı önler. Fazla yağlı ve kızartılmış yiyecekler ise sindirimi zorlaştırabilir.

İftar: Yavaş Başla, Dengeyi Korum

İftar, gün boyu boşalan mideyi aniden doldurmak yerine, dengeli ve hafif adımlarla beslenmek önemlidir:

- İftara su ve birkaç hurma ile başlamak, hem kan şekerini dengeler hem mideyi hazırlar.
- Çorba, sebze ve az yağlı protein kaynakları ile devam etmek, sindirimi kolaylaştırır.

- Ana öğünde kızartmalar ve ağır tatlılardan kaçınmak, hem mideyi rahatlatır hem de kilo kontrolünü sağlar.

Sıvı Tüketimi ve Hidrasyon

Gün boyu susuz kalan vücut için iftar sonrası ve sahur arasında yeterli sıvı almak çok önemlidir. Su, bitki çayları, taze meyve suları ve ayran gibi seçenekler tercih edilebilir. Kafeinli içecekler ise idrar söktürücü etkisi nedeniyle sınırlandırılmalıdır.

Küçük Püf Noktaları

- Yemekleri yavaş yemek, tokluk hissini artırır ve hazmı kolaylaştırır.
- Hafif egzersiz ve kısa yürüyüşler, sindirim sistemini destekler.
- Uyku düzenini korumak, metabolizmayı ve enerji seviyesini dengede tutar.

Özel Durumlar

Diyabet, hipertansiyon gibi kronik rahatsızlıkları olanlar, oruç tutmadan önce mutlaka doktorlarına danışmalı ve beslenme planlarını buna göre şekillendirmelidir.

Ramazan, sadece ruhsal bir deneyim değil, aynı zamanda bedensel farkındalık ve sağlık açısından da bir testtir. Sahur ve iftarda doğru beslenmek, yeterli sıvı almak ve ağır yiyeceklerden kaçınmak, oruç boyunca hem enerjik kalmayı hem de sağlık risklerini azaltmayı sağlar. Bu dönemde vücudunu dinlemek, dengeli ve bilinçli beslenmek, Ramazan'ı daha sağlıklı ve keyifli geçirmenin anahtarıdır.



Bir Ülkenin Tarım Haritası Nasıl Okunur?

Bir ülkenin tarım haritası yalnızca hangi bölgede ne ekildiğini gösteren renkli bir şema değildir. O harita; iklimin, toprağın, suyun, tarihin, ekonominin ve hatta siyasal tercihlerinin üst üste binmiş hâlidir. Okumasını bilen için tarım haritası, bir ülkenin geçmişini ve geleceğini aynı anda anlatır.



Çoğu zaman tarım haritalarına bakarken yalnızca ürün desenine odaklanırsınız: “Ege’de zeytin, Karadeniz’de çay, İç Anadolu’da buğday.” Oysa bu basit görünen tablo, çok daha derin bir hikâyenin yalnızca yüzeyidir.

Haritanın İlk Dili: Coğrafya ve İklim

Bir tarım haritasını okumaya başlarken ilk durak coğrafyadır. Yükselti, eğim, bakı yönü ve toprak tipi; hangi

ürünün nerede yetişebileceğini belirleyen temel unsurlardır. Ancak coğrafya tek başına yeterli değildir. İklim, tarım haritasının görünmez mürekkebidir.

Yağış rejimi, sıcaklık ortalamaları, don riski ve güneşlenme süresi; ürün desenini şekillendirir. Örneğin Karadeniz’de çayın, Güneydoğu Anadolu’da pamuğun varlığı tesadüf değildir. Harita, iklimin tarıma verdiği sınırları sessizce gösterir.

Toprak Haritası: Görünmeyen Ama Belirleyici Katman

Bir ülkenin tarım haritasını doğru okumak için toprağın dilini bilmek gerekir. Her toprak her ürünü taşımaz. Organik madde oranı, pH değeri, tuzluluk, drenaj kapasitesi... Bunlar haritada yazmaz ama sonuçları ürün deseninde net şekilde görülür.

Verimli görünen bir bölgenin za-



manla üretim gücünü kaybetmesi, çoğu zaman yanlış toprak kullanımıyla ilgilidir. Tarım haritasındaki değişimler, toprağın bize verdiği sessiz uyarılardır.

Su: Haritadaki En Kritik Ama En Yanıltıcı Gösterge

Sulama imkânları, bir ülkenin tarım haritasını kökten değiştirebilir. Barajlar, kanallar ve yer altı suyu kaynakları sayesinde doğal koşullara aykırı ürünler yetiştirilebilir. Ancak bu durum, haritayı okurken dikkatli olmayı gerektirir.

Bir bölgede ürün çeşitliliği artmışsa bu her zaman sürdürülebilir olduğu anlamına gelmez. Tarım haritası, suyun bugün nerede olduğunu gösterir; ama yarın nerede olmayacağını da düşündürmelidir.

Tarih ve Alışkanlıklar: Haritanın Sessiz Hafızası

Tarım haritaları yalnızca doğa bilimlerinin değil, tarihin de izlerini taşır. Yüzyıllardır aynı ürünü eken bölgeler vardır. Bu durum bazen iklim ve toprakla uyumludur, bazen ise sadece alışkanlıkların devamıdır.



Bir ürünün belirli bir bölgede yoğunlaşması, o bölgedeki bilgi birikimini, iş gücünü ve kültürü de beraberinde getirir. Haritada görülen ürün desenleri, aynı zamanda toplumsal hafızanın izleridir.

Ekonomi ve Pazar: Haritanın Değişken Yüzü

Bir ülkenin tarım haritası durağan değildir; piyasa koşullarıyla sürekli değişir. Destekleme politikaları, ihracat imkânları, girdi maliyetleri ve tüketici talebi; haritadaki renkleri dönüştürür.

Bir yıl önce yaygın olan bir ürün, ertesi yıl hızla azalabilir. Bu değişimler, tarım haritasının ekonomik dalgalanmalara ne kadar duyarlı olduğunu gösterir. Haritayı okuyan kişi, yalnızca nerede ne ekildiğini değil, neden ekildiğini de sormalıdır.



Tarım Haritası Geleceği Nasıl Gösterir?

Tarım haritaları sadece bugünü anlatmaz; geleceğin ipuçlarını da taşır. Kuraklaşan bölgeler, suya bağımlı ürünlerin gerilemesi, yeni ürün denemeleri... Bunların hepsi yaklaşan dönüşümün işaretleridir.

İklim değişikliğiyle birlikte tarım haritaları yeniden çizilmektedir. Bu nedenle haritayı okumak, aynı zamanda riskleri ve fırsatları öngörebilmek anlamına gelir.

Okumak mı, Görmek mi?

Bir ülkenin tarım haritasına bakmak ile onu okumak arasında büyük fark vardır. Bakmak, renkleri görmekle yetinir. Okumak ise sorular sormayı gerektirir:

Bu ürün neden burada?

Bu üretim sürdürülebilir mi?

Bu harita beş yıl sonra nasıl değişir?

Tarım haritasını okumayı öğrenmek, yalnızca çiftçiler için değil; tüketiciler, karar vericiler ve toplumun tamamı için önemlidir. Çünkü o harita, soframıza gelen her lokmanın arkasındaki büyük resmi anlatır.





Engin VAROL
Muhabir

Türkiye'den AB'ye Giden Ürünler Neden Geri Dönüyor?

Avrupa Birliği, Türkiye'nin gözündeki sadece büyük bir ihracat pazarı değil; tarım ve gıda ürünlerinde kalite çitasını belirleyen en sert denetim alanlarından biri.

Türkiye'den her yıl on binlerce parti ürün AB pazarına girmek için yola çıkıyor. Ancak bu ürünlerin tamamı raflara ulaşmıyor. Bir kısmı, sınırdan geri dönüyor.

AB'nin denetim sistemi

AB'ye ihraç edilen ürünlerin gıda güvenliği denetimleri RASFF sistemi üzerinden gerçekleşiyor. Bu sistemde ürünlerin hangi ülkeden geldiği, sınırdan neden çevrildiği, ürünlerde hangi zararlı maddelerin bulunduğu açıklanıyor.

Ayrıca sistem, riskli bir ürün tespit edildiğinde bunu tüm üye ülkelere anında bildiriyor ve aynı ürünü gönderen diğer ülkeleri de mercek altına alıyor. Yani sistem küresel bir gıda filtresi işlevi görüyor.

Her yıl AB genelinde ortalama 1.600 - 1.700 sınır reddi gerçekleşiyor. Türkiye'nin yanı sıra Çin, Hindistan ve Mısır da en fazla bildirim yapılan

ülkeler arasında yer alıyor.

Sistemin 2025 verilerine göre, Türkiye ihraç edilen ürünlerde bulunan pestisit nedeniyle en çok bildirim alan ikinci ülke.

124 bildirim alan Hindistan ilk sırada olurken, üçüncü sıraya 88 bildirimle Mısır yerleşti. Türkiye ise 105 bildirim ile bu iki ülkenin arasında yer buldu.



Türkiye'den AB'ye ihraç edilen ürünler.

Ne gönderiyoruz, ne kabul ediliyor?

Türkiye'nin AB'ye ihracatında öne çıkan ürün grupları taze meyve ve sebzeler (biber, domates, narenciye, üzüm), kurutulmuş meyveler (incir, kayısı, kuru üzüm), kuruyemişler (fındık, Antep fıstığı) ile ot ve baharatlar (kekik, defne, nane).

2025 yılı içerisinde AB'ye yaklaşık 120 bin parti tarım ve gıda ürünü gönderildi. Bu ürünlerin %94-95'i kabul edilirken, %5-6'lık bölümü sınırda reddedildi ya da ek kontrole alındı.

AB verileri incelendiğinde, Türkiye menşeli reddedilmelerin belirli ürünlerde yoğunlaştığı görülüyor. Biber, domates, narenciye, üzüm, taze ve kurutulmuş incir, kuru üzüm, Antep fıstığı ile kekik ve defne gibi otlar,



en sık geri dönen ürünler arasında yer alıyor.

Bu ürünlerde tekrar eden ihlaller dikkat çekici. Taze ürünlerde AB'de yasaklı veya çok düşük limitli pestisit etken maddeleri döngü halinde yeniden tespit ediliyor. Kurutulmuş ürünlerde ise aflatoksin sınır aşımı öne çıkıyor. Bu ihlallerin büyük bölümü üretim kaynaklı. Taşımacılık sorunları etkili olsa da, AB denetim notlarında asıl vurgu tarladaki uygulamalara yapılıyor.

Türkiye'nin aldığı 105 bildirimden 51'i sınırdan çevrildi.



Verilere göre sınırdan en çok çevrilen ürün olarak taze biber ön plana çıkıyor. Sınırın çok üzerinde pestisit kalıntısı bildirimi yapıldığı görülüyor.

Bildirimi yapılan pestisit ise formetanat. Bu maddenin Türkiye'de biberde kullanılması yasak olmasına rağmen geçtiğimiz senelerden beri geri çevrilen ürünler arasında üst sıralarda karşımıza çıkıyor.

Bu madde yüksek toksisitesi nedeniyle sınır sistemi üzerinde asetilkolinesteraz enzimini baskılayarak etkisini gösteriyor. Baş ağrısı, mide bulantısı, solunum güçlüğü gibi tehlike yaratabiliyor. Özellikle çocuklar, hamile kadınlar ve bağışıklığı düşük kişiler için yüksek risk taşıyor. Formetanat Dünya Sağlık Örgütü'ne göre çok tehlikeli sekiz pestisit arasında yer alıyor.

Türkiye neden daha çok öne çıkıyor?

Türkiye'de tarımsal üretimin önemli bir kısmı hâla yoğun kimyasal kullanımını üzerinden gerçekleştiriyor. Çiftçi, çoğu zaman iç piyasada sorun

yaratmayan bir uygulamanın AB'de ciddi bir ihlal sayıldığını bilmiyor. AB standartları ise en kötü ihtimale göre çalışan bir sistem olduğundan dolayı; Tek bir sorunlu parti'nin, tüm ürün grubunu riskli hale getirebilmesi üzerinden değerlendiriliyor.

Türkiye ne yapıyor, bu tarım için ne anlama geliyor?

Türkiye Cumhuriyeti, AB'den gelen reddedilmeleri tarım politikaları açısından bir uyarı olarak ele almaya başladı.

Son yıllarda yasaklı pestisit listeleri genişletildi, bazı etken maddelerin





üretimi ve satışı tamamen durduruldu. İhracata gidecek ürünler için hasat öncesi ve ihracat öncesi analiz zorunlulukları artırıldı.

Türkiye’de pestisit kullanımı bu sürecin merkezinde. Uzun yıllar boyunca verimi koruma amacıyla yapılan yoğun ilaçlama, AB pazarında ciddi bir risk unsuruna dönüştü. Bu nedenle çiftçilere yönelik doğru doz, doğru zaman, kalıntı bilinci ve alternatif mücadele yöntemleri üzerine eğitimler yaygınlaştırıldı. Eğitimlerin amacı, yalnızca ihracatı kurtarmak değil; üreticinin ürününü ve pazarını kaybetmesini önlemek.

Devlet, ihracatçı birlikleri ve tarım il müdürlükleri üzerinden ürün bazlı



rehberler, izlenebilirlik sistemleri ve ön kontrol mekanizmaları devreye aldı. 2025 yılında özellikle kuru meyve ve kuruyemişte reddedilen ürün sayısında kısmi bir azalma gözlenirken, taze sebze-meyvede sorunlar büyük ölçüde devam ediyor.

Türkiye’nin tarımdaki yapısal sorunları ile AB’de reddedilen ürünler arasında doğrudan bir bağ var. Parçalı arazi yapısı, kayıt ve denetim eksikliği, danışmanlık yetersizliği ve iç piyasa-ihracat standardı farkı, reddedilme riskini artırıyor.

Hatalarımızdan ders alarak AB’ye uyumlu bir tarım modeli mümkün mü?

AB’ye uyumlu tarım modeli, yalnızca daha az pestisit kullanmak anlamına gelmiyor. Asıl mesele, tarım-

sal üretim sistemi üzerinde değişiklik yapıp, baştan sona izlenebilir ve öngörülebilir hale getirmek.

Bunun temel ayakları net:

Üretim planlaması:

Hangi ürünün hangi pazara gideceği daha ekim aşamasında belirlenmeli. İç piyasa için tolere edilebilen uygulamalar, AB pazarı için kabul edilemez olabiliyor.

Entegre mücadele ve biyolojik yöntemler:

Kimyasal ilaç, son çare olarak kullanılmalı. AB’nin istediği model, hastalığı bastıran değil, riski yöneten bir tarım anlayışı.

Hasat sonrası yönetim:

Kurutma, depolama ve taşıma, üretim kadar kritik. Aflatoksin gibi sorunlar çoğu zaman tarlada değil, depoda başlıyor.

İzlenebilirlik ve eğitim:

Çiftçinin neyi, ne zaman, neden yaptığını bilmesi ve kayıt altına alması gerekiyor. Bu nedenle verilen eğitimler bir “zorunluluk” değil, pazarda kalabilmenin şartı haline geliyor.

Türkiye bu dönüşümü başarabilirse, AB denetimleri bir engel olmaktan çıkıp kaliteyi belgeleyen bir avantaja dönüşebilir. Daha az reddedilen ürün, daha yüksek fiyat, daha güçlü marka algısı ve daha sürdürülebilir bir tarım yapısı mümkün hale gelir.



Tedbiri Elden Bırakmayın, Tarım Sigortası ile Yarınlarınızı Güvenle Karşılayın!



TARSİM[®]
tarımın sigortası



Mobil uygulama için



/Tarsim



tarsim.gov.tr

ALO TARSİM 172

Gıda Güvenliği Krizleri Nasıl Başlıyor, Nasıl Büyüyor?

Gıda güvenliği krizleri çoğu zaman ani patlak veren olaylar gibi algılanır. Bir ürün piyasadan toplatılır, bir marka gündem olur, tüketici paniğe kapılır. Oysa bu krizlerin büyük bölümü bir anda ortaya çıkmaz. Sessiz başlar, fark edilmez, görmezden gelir ve sonunda büyüyerek kamusal bir soruna dönüşür.



Bir gıda güvenliği krizi, yalnızca bozuk bir ürün ya da hatalı bir üretim süreci değildir. Aslında bu krizler; üretimden denetime, politikadan tüketime kadar uzanan uzun bir zincirin zayıf halkalarında filizlenir.

Krizin Başlangıç Noktası: Tarlada Atılan İlk Adım

Gıda güvenliği, çoğu zaman sanayi tesisleriyle ilişkilendirilir. Oysa krizin ilk kıvılcımı çoğu zaman tarlada ya da ahırda çakar. Yanlış pestisit kullanımı,

önerilen dozların aşılması, bilinçsiz gübreleme ya da hayvan hastalıklarının yeterince kontrol altına alınmaması; krizin temelini oluşturur.

Üretici çoğu zaman iyi niyetlidir. Daha çok verim almak, ürünü hastalıktan korumak ya da maliyeti düşürmek ister. Ancak bilgi eksikliği, yetersiz denetim ve yanlış yönlendirmeler; güvenli gıdanın daha üretim aşamasında risk altına girmesine neden olur.

Sessiz Taşıyıcılar: İşleme ve Depolama Süreçleri

Hasat edilen ya da elde edilen ürün, yolculuğuna burada bitirmez. Asıl riskli süreçlerden biri de işleme, taşıma ve depolamadır. Uygun sıcaklıkta saklanmayan gıdalar, hijyen kurallarına uyulmadan yapılan işlemler ve izlenebilirliğin yetersizliği; mikro-organizma yükünü artırır.

Bu aşamada sorun henüz tüketiciye ulaşmamıştır. Ancak kriz büyüme-



ye başlamıştır. Çünkü artık risk, tek bir üreticiyle sınırlı olmaktan çıkmış; tedarik zincirinin geneline yayılma potansiyeli kazanmıştır.

Denetim Boşlukları: Krizin Görünür Olmadığı Alan

Gıda güvenliği krizlerinin büyümesinde en kritik unsurlardan biri, denetim mekanizmalarındaki aksamlardır. Yetersiz saha kontrolleri, laboratuvar kapasitesinin sınırlı olması ya da yaptırımların caydırıcı olmaması; sorunlu ürünlerin piyasaya ulaşmasına zemin hazırlar.

Denetimin sadece “kağıt üzerinde” kalması, krizi görünmez kılar. Sorun fark edilmediği sürece çözüm de gecikir. Bu gecikme, küçük bir riskin büyük bir krize dönüşmesinin en temel nedenlerinden biridir.

Tüketiciyle Buluşma: Krizin Patlak Verdiği An

Bir gıda güvenliği krizi, çoğu zaman tüketiciyle temas ettiğinde görünür olur. Zehirlenmeler, sağlık sorunları, sosyal medyada yayılan şikâyetler ya da basına yansıyan haberler; krizin artık kontrol edilemez bir noktaya geldiğini gösterir.

Bu aşamada kriz sadece sağlık meselesi olmaktan çıkar. Ekonomik kayıplar, marka itibarının zedelenmesi ve kamuoyunda oluşan güvensizlik,

sorunu çok daha geniş bir alana taşır.

Bilgi Kirliliği: Krizi Büyüten İkinci Dalga

Gıda güvenliği krizlerinin büyümesinde bilgi kirliliği önemli bir rol oynar. Eksik ya da yanlış açıklamalar, şeffaf olmayan iletişim ve geç yapılan bilgilendirmeler; paniği artırır.

Tüketici neyle karşı karşıya olduğunu bilmediğinde, tüm gıda sistemine olan güvenini kaybedebilir. Bu durum, krizle ilgisi olmayan üreticileri ve ürünleri de olumsuz etkiler. Böylece kriz, bir üründen çıkarak bir sektöre yayılır.

Küresel Zincirler, Yerel Sorunlar

Günümüzde gıda güvenliği krizleri yalnızca ulusal sınırlar içinde kalmaz. Küresel tedarik zincirleri sayesinde bir ülkede başlayan sorun, kısa sürede başka ülkeleri de etkileyebilir. İhracat kısıtlamaları, geri çağırımlar ve ticari anlaşmazlıklar; krizin uluslararası boyut kazanmasına neden olur.

Bu durum, gıda güvenliğinin artık sadece yerel bir mesele değil; küresel bir sorumluluk olduğunu gösterir.

Krizler Neden Tekrar Ediyor?

Gıda güvenliği krizlerinin tekrar etmesinin temel nedeni, çoğu zaman sonuçlara odaklanıp nedenleri ihmal etmemizdir. Kriz patlak verdiğinde ürünler toplatılır, açıklamalar yapılır,

ancak sistemselsel sorunlar yerinde durur.

Oysa gıda güvenliği; sürekli izleme, eğitim, şeffaflık ve güçlü denetim mekanizmaları gerektirir. Krizleri önlemek, onları yönetmekten çok daha az maliyetlidir.

Güven Yeniden İnşa Edilebilir mi?

Bir gıda güvenliği krizinden sonra en zor onarılan şey güvendir. Tüketicinin sofrasına koyduğu ürüne yeniden güvenmesi zaman alır. Bu nedenle kriz sonrası süreç, en az kriz anı kadar önemlidir.

Şeffaf bilgi paylaşımı, sorumluluğun açıkça üstlenilmesi ve kalıcı önlemler; güvenin yeniden inşa edilmesinin tek yoludur. Aksi hâlde her kriz, bir sonrakinin zeminini hazırlar.

Sonuç Yerine: Güvenli Gıda Bir Tercih Değil, Zorunluluk

Gıda güvenliği krizleri tesadüf değildir. Onlar; ihmalin, bilgi eksikliğinin ve zayıf sistemlerin doğal sonucudur. Bu krizleri anlamak, yalnızca bugünü değil; yarının gıda sistemini de korumak anlamına gelir.

Çünkü güvenli gıda, bir lüks ya da ayrıcalık değil; herkes için vazgeçilmez bir haktır. Ve bu hakkın korunması, zincirin her halkasının sorumluluğudur.

Özellikle çalışan kadınların sayısındaki artış, ev içi yemek üretim alışkanlıklarını dönüştürdü. Geleneksel iftar menüsünün “zaman alan” yapısı, yerini pratikliğe bıraktı. Bu değişim bir zorunluluk mu, yoksa kültürel bir kırılma mı?

Restoran İftarları: Evden Mekâna Taşınan Sofra

Son 10-15 yılda restoran iftarları ciddi şekilde arttı. Otellerin açık büfeleri, “konsept iftar menüleri”, lüks iftar davetleri Ramazan’ı yeni bir ekonomik pazara dönüştürdü.

Artık iftar sadece evde değil: AVM restoranlarında, boğaz manzaralı mekânlarda, otel açık büfelerinde, zincir markaların “Ramazan özel menülerinde” yaşıyor.

Bu durum iki farklı tablo yaratıyor:

1. Sosyal bir buluşma kültürü güçleniyor.

2. Manevi atmosfer, tüketim kültürünün gölgesinde kalabiliyor.

Sosyal Medya Sofraları: Gösteri Kültürü mü?

Instagram ve TikTok, Ramazan sofralarını da dönüştürdü. Estetik sunumlar, dekorlu masalar, konsept sofralar artık daha görünür. Özel tabak takımları, minimalist masa düzenleri, “Story’lik” iftar tabakları artık sadece aile içi bir alan değil; kamusal bir vitrin.

Burada temel soru şu:

Ramazan sofrası paylaşım için mi, paylaşılacak için mi kuruluyor?

Yeni Nesil Menülerde Neler Var?

Geleneksel menüler tamamen kaybolmuş değil; ancak çeşitlilik arttı:



- Dünya mutfakları etkisi (ramen çorba, taco, sushi iftarı)

- Fit ve sağlıklı menüler (glutensiz, şekersiz, düşük karbonhidratlı seçenekler)

- Vegan ve vejetaryen iftar alternatifleri

- Smoothie ve fonksiyonel içecekler

Özellikle genç kuşakta “hafif iftar” eğilimi dikkat çekiyor. Ağır ve çok çeşitli sofralar yerine daha sade ve sindirimi kolay menüler tercih ediliyor. Bu durum sağlık bilincinin artmasıyla bağlantılı.

Ekonomik Gerçeklik: Menü Değişimi Bir Mecburiyet mi?

Gıda fiyatlarındaki artış da iftar menülerini etkiliyor. Et fiyatları, bakliyat maliyetleri, yağ ve süt ürünlerindeki artış, sofraları daha hesaplı alternatiflere yönlendiriyor.

- Daha az etli yemek
- Daha fazla sebze ağırlıklı menü

- Tatlı yerine meyve

Bazı hanelerde ise porsiyon küçülmesi dikkat çekiyor. Dolayısıyla yeni nesil iftar menüsü sadece tercihle değil, ekonomik zorunlulukla da şekilleniyor.

Paylaşım Kültürü Zayıflıyor mu?

Bir zamanlar mahalle iftarları, kalabalık akraba buluşmaları yaygındı. Bugün ise: Tek başına iftar yapanlar, çekirdek aile sofraları, iş çıkışı hızlı iftarlar artıyor. Bu değişim şehir hayatının

doğal sonucu gibi görünse de, Ramazan’ın kolektif ruhunun dönüşmekte olduğunu gösteriyor.

İsraf Gerçeği

Modern iftar sofralarının en çarpıcı yönlerinden biri ise israf. Çeşitlilik arttıkça tüketim artıyor; tüketim arttıkça çöpe giden gıda miktarı büyüyor. Özellikle açık büfe iftarlarda ciddi miktarda yemek atığı oluşuyor. Ramazan’ın “kanaat” ve “şükür” mesajı ile tüketim alışkanlıkları arasındaki çelişki daha görünür hale geliyor.

Gelenek Kayboluyor mu, Evriliyor mu?

Aslında Ramazan sofraları tamamen yok olmuyor; biçim değiştiriyor. Geleneksel çorba hâlâ var, pide hâlâ var, hurma hâlâ var. Ancak sofranın etrafındaki dünya değişti: Zaman algısı değişti, çalışma düzeni değişti, aile yapısı değişti, tüketim alışkanlıkları değişti. Dolayısıyla soru “bozuldu mu?” değil; “Nasıl evriliyor?” olmalı.

Yeni Nesil Sofra, Yeni Nesil Ramazan

Yeni nesil Ramazan sofraları daha hızlı, daha çeşitli, daha görünür ve daha ticarileşmiş. Ancak hâlâ aynı temel soruyu taşıyor: Birlikte oturabiliyor muyuz? Çünkü iftar menüsünü asıl belirleyen şey tarifler değil; birlikte olma iradesi. Ramazan sofraları belki değişiyor, ama hâlâ bir araya gelmenin en güçlü sembollelerinden biri olmaya devam ediyor.

Ramazan Sofrasının Ağır Faturasası: Ramazan Bahane, Zamlar Şahane!

Haber/Feyzanur Kaya

Ramazan ayında mutfak alışverişi her zamankinden daha pahalı. Vatandaş iftar ve sahur hazırlıklarına başlarken, temel gıda ürünlerinde son bir yılda yaşanan yüzde 40 ila 56 arasındaki artışlar bütçeleri zorluyor. Ancak asıl soru şu: Market sepeti gerçekten Ramazan'da mı şişiyor, yoksa zaten şişmiş bir enflasyon balonu mu bu dönemde daha görünür hale geliyor?



Yeni yılın ardından hız kazanan fiyat artışları özellikle süt, kırmızı et ve tavukta belirginleşti. Ramazan öncesi talep artışı beklentisi, zaten yükselmiş olan fiyatların daha da dikkat çekmesine neden oluyor.

Süt fiyatları bunun en çarpıcı örneklerinden biri. Şubat 2025'te 56,50 TL olan bir markanın günlük sütü, Şubat 2026'da yüzde 41,5 artarak 79,95 TL'ye çıktı. Sadece Ocak ayında 1 litre süt yüzde 19,4 zamlanarak

46 TL'ye yükseldi. Bir aylık artışın bu denli sert olması, fiyat hareketlerinin mevsimsel değil yapısal olduğunu gösteriyor.

Kırmızı ette tablo daha çarpıcı. Geçen yıl 639 TL olan dana but fiyatı bugün 1000 TL'yi aşmış durumda. Artış oranı yüzde 56. Tavukta da benzer bir seyir var: 99 TL olan tavuk baget bir yıl içinde yüzde 51 artarak 150 TL'ye yükseldi. Yaşanan sert artış sonrası tavuk etine ihracat yasağı

getirilmesi, iç piyasadaki baskının boyutunu ortaya koyuyor.

Bu veriler bize şunu söylüyor: Ramazan zamların nedeni değil; zamların görünürlük kazandığı bir dönem.

Talep Artışı Gerçek mi?

Ramazan ayında gıda talebi gerçekten artıyor. İftar sofraları, misafir ağırlama kültürü ve "bereket" algısıyla yapılan daha kapsamlı alışverişler sepet tutarını büyütüyor. Özellikle et,

süt ürünleri, hurma, bakliyat ve tatlı malzemelerinde dönemsel talep yükselişi yaşanıyor.

Ancak ekonomistler uzun süredir şu noktaya dikkat çekiyor: Talep artışı tek başına yüzde 40-50'lik yıllık fiyat artışlarını açıklayamaz. Bu oranlar daha çok maliyet enflasyonuna işaret ediyor.

Üretici de Memnun Değil

Raf fiyatları yüksek ama üretici cephesinde tablo sanıldığı kadar parlak değil. Ulusal Süt Konseyi'nin 22 Ocak 2026'dan itibaren geçerli çiğ süt tavsiye fiyatı litre başına 22,22 TL olarak belirlendi. Oysa Aralık 2025'te açıklanan üretim maliyeti litre başına 19,08 TL.

Aradaki fark kâğıt üzerinde var gibi görünse de, yem, enerji, işçilik ve finansman maliyetlerindeki artış üreticinin kâr marjını eritiyor. Yani zincirin bir ucunda yüksek raf fiyatı, diğer ucunda düşük kâr marjı var. Bu da fiyat artışlarının sadece "fırsatçılık" söylemiyle açıklanamayacağını gösteriyor.

Asıl Neden: Zincirdeki Maliyet Baskısı

Market sepetinin Ramazan'da şişmesinin temel nedeni üç başlıkta toplanıyor:

1. Girdi Maliyetleri: Yem, enerji, mazot ve ambalaj maliyetleri son bir yılda ciddi artış gösterdi. Bu artış üretimden nakliye kadar tüm zincire yansıyor.



2. Arz-Talep Dengesi: Özellikle et sektöründe üretim planlamasındaki dalgalanmalar fiyat oynaklığını artırıyor.

3. Enflasyon Beklentisi: Piyasada "fiyatlar daha da artacak" algısı oluştuğunda hem üretici hem perakendeci fiyatlarını buna göre konumlandırıyor. Ramazan ise bu yapısal sorunların yoğun tüketimle birleştiği bir vitrin dönemi oluyor.

Sosyolojik Boyut: Bereket Algısı ve Psikolojik Sepet

Ramazan'da alışveriş sadece ihtiyaç temelli yapılmıyor. Sofraların zengin olması kültürel bir beklenti. Bu da "fazladan alma" davranışını tetikliyor. Psikolojik olarak genişleyen sepet, reel fiyat artışıyla birleşince bütçe üzerindeki baskı iki katına çıkıyor. Özetle sepet hem fiyat nedeniyle hem de davranışsal tercihler nedeniyle şişiyor.



Çözüm Nerede?

Kısa vadede ihracat yasakları veya denetim adımları fiyat artışlarını frenleyebilir. Ancak kalıcı çözüm;

- Üretim maliyetlerinin düşürülmesi,
- Planlı hayvancılık politikaları,
- Girdi bağımlılığının azaltılması,
- Arz zincirinde şeffaflığın artırılması gibi yapısal adımlardan geçiyor.

Ramazan sofralarının bereketi, ancak üretim zincirinin her halkası dengelendiğinde mümkün olabilir.





Dr. Ali AYAR
Tarım ve Orman Uzmanı

Türk Atı mı Arap Atı mı?

“At Türk’ün kanadıdır”
Kaşgarlı Mahmut (Divan-ı Lügat-it Türk)

Türkler ve at konusunda çok çeşitli deyimlerimizi ve atasözlerimizi, atların geçmişten bu güne savaşta kadar ortağı, uzun göçlerde yol arkadaşı, sırdaşı, yoldaşı hatta evin bir ferdi olarak görüldüğünü hepimiz duyarız, biliriz. Yabancıların söylediği “tarihten Türkleri çıkartırsanız tarih diye bir şey kalmaz.” ifadesindeki tarihi oluşturmada milletimizin en büyük yardımcısı, askeri lojistik gücünü atlar oluşturmuştur. Milletimiz, at yetiştiriciliği konusunda binlerce yıllık bir birikime sahiptir. Orta Asya Türkistan coğrafyasından, doğuda Hint okyanusuna, batıda bir kolu Avrupa ortalarına, bir kolu Akdeniz ve kuzey Afrika’dan Atlantik okyanusuna kadar devletler kurmuş olan milletimiz kadim dostu at, bu coğrafya da Türk atı değil de neden Arap atı olarak anılmaktadır. Bu konunun merak edilmekte olduğu, muhatap olduğumuz sorulardan anlaşılmaktadır. İki milletteki at varlığını tarihi sürecini inceleyelim.

Arap coğrafyasında 6. yüzyılda nüfus yapısı ve at varlığı

Kaynaklara göre bu yüzyılda Arap nüfusun 1.5 milyon olduğu, bunun % 75-85’i Arap Yarımadası’nda,

%5’i Doğu Arabistan-Körfez hatında, %10’u da Kuzeyde (Suriye-Ürdün-İrak bölgeleri) bulunduğu görülmektedir. Suriye, Ürdün, Irak bölgesinde Bizanslılar ve Sasaniler’in oluşturduğu nüfusun, sadece % 5’inin Arap olduğu görülüyor. Bu döneme kadar Mısır’da Arap nüfus yok denilecek düzeydedir.

Çöl yaşamına uygun olmaması nedeniyle Arap Yarımadası’nda at yaygın değildir. Atın çok düşük düzeyde kaldığı, sadece toplumda statü sahibi belli kişilerin at sahibi olduğu, ne ticaretle ne de savaşta atın pek olmadığı görülür. Develer yaygın olup, yarımada genelinde tahmini 8-10 bin at bulunmaktaydı.

İslam sonrası Arap coğrafyasında at varlığı

Ordulardaki süvari sayıları, halkın orduya at temininde lojistik desteğin gücünü, diğer bir deyişle o devletteki at sayısı ve yetiştiriciliği hakkında da fikir verir. Buradan hareketle, İslam sonrası Müslüman devletlerin ordularındaki at sayılarına bakacak olursak; Bedir savaşından, Mekke’nin fethine kadarki dönemde at varlığı 300 civarına çıkabilmiştir. Bu sayıya ulaşma

yetiştiricilikten ziyade, ganimet malları arasında (Bedir’de 10, Hayber’de 500) atların da yer alması kaynaklıdır (en-Neccâr, s.329). Mekke’nin fethine kadarki dönemde süvari sayısı toplam ordunun %1-5’i kadardı.

Bedir (624) Savaşı: Müslümanlarda 2-3, Müşrik ordusunda 100 civarı at

Uhud (625) Savaşı: Müslümanlarda 30-40 at, Müşriklerde 200 at

Hendek (627) Savaşı: Kuşatma savaşı olduğu için süvari etkin değil, **çok az sayıda at**

Mekke’nin Fethi (630): 10.000 kişilik İslam ordusunda yaklaşık 300 süvari vardır.

Dört halife döneminden Eyyubilere kadarki süreçte at varlığı

Kuran’ı Kerim ayetlerinin etkisiyle at sayısında biraz kıpırdanma olmuştur. **Dört halife döneminde 3 bin civarında olan at sayısı, Abbasilerin ilk döneminde bir miktar artış göstermiştir.** (Tablo-1)

Bu artışın, Müslüman olmaya başlayan Türk süvarilerinden kaynaklandığı görülmektedir. Abbasilerin

İslam Sonrası Devletler – Hâkimiyet Dönemi ve Ordulardaki At Sayıları (Tablo-1)

Devlet/Hanedan	Tarihler	Ortalama Süvari Sayısı	Açıklama
Dört Halife	632-661	3.000-8.000 At	Erken dönemde deve süvarileri daha fazlaydı
Emeviler	661-750	10.000-30.000 At	Süvari oranı %20'ye çıktı.
Abbassiler (Erken-Orta Dönem)	750-900	20.000-50.000 At	Türk ve Horasan süvarileri önemli yer tuttu.
Abbassiler (Geç Dönem)	900-1258	10.000-25.000 At	Askeri kapasite düştü.
Endülüs Emevileri	756-1031	3.000-12.000 At	Endülüs'te hafif süvari ağırlıklı yapı.
Fatımiler	909-1171	5.000-15.000 At	Berberi ve Sudanlı hafif süvariler
Büyük Selçuklu öncesi Arap emirlikleri	900'ler civarı	1.000-5.000 At	Bölgesel güçlere göre değişken.
Eyyubiler	1171-1250	8.000-20.000 At	Selahaddin Eyyubi dönemi

geç döneminde merkezi güç azalınca askeri güce paralel olarak at sayısı da azalmıştır. Tarihi kayıtlara göre, dört halife döneminden Eyyubilere kadar yaklaşık 600 yıllık dönemde en yükseğe çıkan at varlığı konusundaki, en iyimser tahmin 50 bin at olduğudur.

İslam öncesi ve sonrası Türk devletleri ordularındaki at varlığı

Gerek İslam öncesi ve gerekse İslam'ın kabulünden sonraki dönemlerde ordulardaki at sayıları, çok yaygın at yetiştiriciliği yapıldığının ve Türklerle at arasında var olan güçlü bağın bir göstergesidir.

Tablo 2 de orduda kişi başı 2-4 arasında at olduğu görülmektedir. Tablo1'de belirtilen devletler dönemindeki en yüksek sayı, bunun yarısına bile ulaşmamaktadır.

Kurtuluş savaşı döneminde at varlığımız

Osmanlı devletinin yıkıldığı, süreçte çok sayıda vatan evladının kaybı yanında çok sayıda at da telef olmuş ve kaybedilmiştir. Bu dönemde halkın fakirliğinden istifade ile çok sayıda at, çok ucuz bedellerle batı ülkelerince ithal etmiştir. İşgal ve kurtuluş savaşı sürecinde ise, ülkeyi

talan etmeye çalışan devletler, çok sayıda atı da Anadolu'dan götürmüşlerdir. Buna rağmen, kurtuluş savaşı sürecinde ordumuzun at varlığı bile örneğin, büyük taarruzdaki at varlığı, tablo1'de verilen devletlerin at varlığının en yüksek olduğu dönemden daha fazladır (Tablo-3).

Değerlendirme ve sonuç

Yukardaki açıklamalardan görüldüğü üzere, altıncı yüzyıla kadar çoğunluğu Arap yarımadasında bulunan Araplarda çöle uygunluğu nedeniyle deve yetiştiriciliği yaygındır. At sayısının ise, çok az olduğu, görülmektedir. İslam'ın yayılmaya başlaması ile birlikte, Kuran'ı Kerim'de at yetiştirilmesinin teşviki sonucu, önceleri ganimet olarak alınan atlarla at varlığında kıpırdanma olmuştur. Abbassiler dönemindeki artışın,

Kurtuluş Savaşı'nda (1919-1922) Türk Ordusunda Asker ve At Sayıları (Tablo-3)

Dönem-Muharebe	Asker Sayısı	At Sayısı	Açıklama
1919-1920 Başları (Düzenli Ordu Öncesi)	30.000-40.000	20.000	Kuvayı Milliye –Dağınık Osmanlı Birlikleri
1920 Ortaları (Düzenli Ordunun Kuruluşu)	50.000-60.000	25.000	TBMM Ordusu Çekirdeği
I. İnönü Muharebesi (Ocak 1921)	30.000-35.000	20.000	Düzenli Ordu İlk Büyük Savunmasını Yapar.
II. İnönü Muharebesi (Mart 1921)	40.000-45.000	25.000	Düzenli Ordunun Güçlenme Dönemi
Kütahya-Eskişehir Savaşları (Temmuz 1921)	70.000-80.000	30.000	Geri Çekilme Dönemi
Sakarya Meydan Muharebesi (Ağustos-Eylül 1921)	100.000-120.000	40.000	Ordunun Yeniden Yapılandırıldığı Dönem
Büyük Taarruz (Ağustos-Eylül 1922)	20.000-220.000	55.000	Süvari Kolordusunun En güçlü Hali.

Türk devletleri Ordularındaki at varlığı; (Tablo-2)

Türk Devleti	Tarih Dönemi	Ortalama Ordu Süvari	Maks. Seferberlik At Sayısı	Kişi Başına At
Hun	MÖ 220-MS 216	200 Bin	500 Bin-100 M	2-3 At
Göktürk	552-744	100-200 Bin	300 Bin	2-3 At
Uygur	744-840	80 Bin	150-200 Bin	2 At
Karahanlı	840-1212	50-100 Bin	80-150 Bin	2 At
Gazne	963-1186	100 Bin	120-200 Bin	2 At
Selçuklu	1037-1194	200 Bin	300-400 Bin	2-3 At
Harzemşah	1097-1231	100 Bin	200 Bin	2 At
Altın Orda	1240-1502	300 Bin	1 Milyon	3 At
Timur	1370-1507	150-200 Bin	300-500 Bin	3-4 At
Osmanlı	1299-1922	200 Bin	150-250 Bin	1-2 At
Babür	1526-1857	100 Bin	150-200 Bin	1-3 At

Türklerden oluşan sipahi gücünden kaynaklandığı tarihi kayıtlarda anlatılmaktadır.

Türk milletinde ve ordusunda ise, milattan öncesinden Cumhuriyetin kuruluşuna kadarki döneme bakıldığında ise, kıyas kabul etmeyecek ölçüde büyük oranda at yetiştiriciliği yapıldığı ve ordudaki at sayısının da buna paralel olarak her asker için 2-4 arasında at olacak düzeye ulaştığı görülür.

Arap coğrafyasını da içeren Türk devletlerinin kurulması süreçlerinde



ordunun ve halkın yetiştirdiği atların kökeni, Türkistan'dan beraber getirilen atlardır. Profesör A. Azzaroli'nin (An Early History of Horsemanship, 1985) kitabında şöyle anlatılır; "Bu öykü, Araplar' la ilintili düşünülebilir, ancak burada adı geçen at cinsi böyle bir sınırın dışındadır. Çünkü tarihçesi kesin olarak geç ortaçağ dönemine dayanmaktadır. En eski ve en soylu cinslerden biri olup uzun dönemler varlığını sürdürmüştür ve dolayısıyla bundan bahsetmemek haksızlık olur. Arapların at yetiştirmeye başlamaları sonraki dönemlere dayanır. Hz. Muhammed döneminde henüz çok az sayıda ata sahip oldukları bilinmektedir.

Kayıta dayalı at ıslah sistemi;

Profesör A. Azzaroli' şöyle devam eder; *Arap atı, elbette ki, doğu kökenli, sıcakkanlı gruba aittir; ancak, anayurdu Arabistan değil, Türkistan'dır.* Bu cinsin bugünkü niteliklerine kavuşması ise, Mısır'da, Orta Asya'dan gelen halklar tarafından yetiştirilerek gerçekleşmiştir. Bu atların Türk kökeni, adından da anlaşılmaktadır. Arapça' da herhangi bir at için 'faras' ya da 'husan' sözcüğü kullanılır; ama soylu bir kan taşıyan atlar için, Türkçe kökenli 'atik' sözcüğü kullanılır.

Anadolu'nun güneyi, Mısır, Suriye, Ürdün ve Kızıl denizin iki tarafında hüküm süren, Baybars isimli Sultanın liderliğindeki Memlukler olarak bildiğimiz devlet, tüm resmi iç ve dış yazışmalarında "Türkiye Devleti" olarak geçer. Bu devlet dö-

neminde kayıta dayalı at ıslahı başlatılmıştır. Jankovich tarafından, tarihi belgelerin incelenmesi sonucu şu şekilde yapılandırılmıştır: Soylu atların geniş çapta üretimi, Memluk sultanlarından Sultan Mansur tarafından Mısır'da başlatılmıştır. 1291-1341 yılları arasında Mısır'da elli yıllık hükümdarlığı süresince, sultan Mansur soylu at cinslerini satın almak için çok büyük yatırımlar yapmış, at üretimine çok özen göstermiştir. Bu atları yetiştirip üreterek, çeşitli yarış ve spor oyunları düzenlemiştir. Özellikle atların üremesiyle ilgilenerek düzenli olarak kayıtlar tutturmuştur. Öldüğünde haralarında damızlık kayıtları tutulan 4.500 at bulunuyordu. Arap atı ifadesi, onun döneminde coğrafi terimlerin daha geniş anlamda kullanılmasından dolayı yanlış bir şekilde yayılmıştır. Aslında Mansur'un ülkesine getirttiği atlar, Türkistan'dan Ortadoğu'ya o dönemden üç yüz yıl kadar öncesinden göç etmiş iki göçebe boy tarafından Suriye bölgesinde yetiştirilmekte olan atlardır. Bu belgeler bugün için çok değerlidir. Çünkü Seglawi, Hamdani, Habdan ve Kühey-lan gibi adlarla bilinen kanı taşıyan çok değerli atların hepsi bu damızlık atlardan üretilmiştir.

Daha çok araştırma için bakir bir alan;

Türk devletlerinin <https://www.anadoluzizenimleri.com/kurma-yiktirma-dongusu> yazımızda açıklanan nedenlerle zamanla 'yabancılaşma'

sürecine girmesinin bir olumsuz etkisi de, günlük yaşama ait rutin işler dâhil bilimsel, sosyal, ekonomik, siyasi, askeri her türlü toplumsal bilginin, geleneksel/kültürel birikimin bir takım anıtsal yapılar haricinde kendi dilimizde, kendi alfabemizle kayda geçirilemeyeşidir. Milletimizin, büyük ve geniş at yetiştiriciliği birikiminin kayda geçmemiş ya da henüz tam olarak ortaya çıkartılamamış olması da bundan nasibini alan bir konudur. Bu konuda araştırmacılar için çok geniş bakir bir alan bulunmaktadır.

Milletimize ait bilgileri önceki dönemde Çince, sonra Farsça, Arapçanın terminolojik yaklaşımıyla yazılmış kaynaklardan öğreniyoruz. Öyle ki, Hunlar ve Göktürklerin hakanlarının isimlerinin bile Çinlilerin telaffuzu ile yazılan, söylenenden farklı olduğu, günümüzdeki tarihçilerin tartışma konuları arasındadır. Hatta döneme ait kendimize ait arşiv belgesi, kayıt bulunmadığından, Bizans kaynaklarında Ataman olarak geçen Osman beyin adı konusunda da aynı durum söz konusudur. Başka dillerle ve onların terminolojiyle anlatma, kaydetme yaklaşımı, sonraki nesillerde kavram bize ait değilse o iş bize ait değildir algısı oluşturulmasına ve başkalarının sahiplenme iddialarına da zemin teşkil etmektedir.

Başlıktaki sorunun cevabını, Profesör Azzaroli'nin kitabındaki ifadeyle verelim;

"İngiliz atlarının atası, Türk atıdır. Arap atı yoktur; Araplaştırılmış Türk atı vardır."

Bazı kaynaklar;

- Hugh Kennedy**; The Armies of the Caliphs: Military and Society in the Early Islamic State
- John Keegan**; A History of Warfare
- Peter Golden**; An Introduction to the History of the Turkic Peoples
- Otto Maenchen-Helfen**; The World of the Huns
- Ahmet Taşağıl**; Göktürkler
- René Grousset**; The Empire of the Steppes
- Halil İnalcık**; The Ottoman Empire: The Classical Age
- Prof. A. Azzaroli**; An Early History of Horsemanship

Bir Buzağının İlk Ayı, Bir Sürünün Geleceği!

Hayvancılık çoğu zaman sayılarla konuşulur: kaç baş hayvan var, süt verimi ne kadar, karkas ağırlığı kaç kilo. Oysa bu büyük tablonun en belirleyici kısmı, gözden kaçan çok kısa bir zaman diliminde şekillenir. Bir buzağının doğumdan sonraki ilk 30 günü, yalnızca onun değil; işletmenin, sürünün ve hatta ülke hayvancılığının geleceğini etkileyen kritik bir dönemdir.

Bu ilk ay, hayvanın bağışıklık sisteminin temellerinin atıldığı, büyüme potansiyelinin belirlendiği ve ileride göstereceği verimin büyük ölçüde şekillendiği bir süreçtir. Kısacası, buzağı daha ayını doldurmadan kaderi yazılmaya başlar.

Doğum Anı:

Her Şeyin Başladığı Yer

Buzağılar bağışıklık sistemi tam gelişmeden dünyaya gelir. Onları hayatta tutan ve hastalıklara karşı koruyan en önemli unsur, doğumdan sonraki ilk saatlerde aldıkları ağız sütüdür. Ağız sütü, yalnızca bir besin değil; adeta buzağının ilk sigortasıdır.

İlk 2-4 saat içinde yeterli miktarda ağız sütü alamayan buzağılarda hastalık riski katlanarak artar. İshal, solunum yolu enfeksiyonları ve gelişme geriliği gibi sorunların büyük bölümü, bu kritik sürecin doğru yönetilememesinden kaynaklanır.

İlk Günler: Bağışıklık mı, Kayıp mı?

Buzağının ilk haftası, hayatta kalma mücadelesinin en yoğun yaşandığı dönemdir. Temiz bir barınak, uygun sıcaklık ve hijyen; en az yem kadar önemlidir. Soğuk stresine giren ya da hijyenik olmayan koşullarda büyüyen buzağılar, enerjilerini gelişmeye değil hayatta kalmaya harcar.

Bu durum, ilerleyen aylarda telafi edilmesi zor olan verim kayıplarına yol açar. İlk günlerde yapılan küçük hatalar, ileride düşük süt verimi, zayıf et tutma ve erken hastalıklar olarak geri döner.

Besleme: Görünmeyen Yatırım

İlk 30 günde uygulanan besleme programı, buzağının sindirim sisteminin gelişimini doğrudan etkiler. Bu dönemde amaç yalnızca buzağının doymasını değil; rumen gelişimini doğru şekilde desteklemektir.

Yanlış ya da yetersiz beslenen buzağılar, ilerleyen dönemde yemden yeterince faydalanamaz. Bu da işletme için artan maliyet, düşen kârlılık anlamına gelir. Oysa doğru besleme, hayvancılıkta yapılan en kârlı yatırımlardan biridir.

Hastalıklar ve Kayıplar: İstatistiklerin Arkasındaki Gerçek

Buzağı ölümlerinin büyük bir bölümü ilk 30 gün içinde gerçekleşir. Bu kayıplar yalnızca hayvan kaybı değildir; genetik potansiyelin, emeğin ve gelecekteki verimin kaybıdır.

Bir buzağının bu dönemde kaybedilmesi, zincirleme bir etki yaratır: sürü küçülür, yenileme oranı düşer, üretim planları bozulur. Bu nedenle ilk ay, yalnızca hayvan sağlığı değil; işletme sürdürülebilirliği açısından da kritik önemdedir.

Küçük Hayvan, Büyük Etki

Bir buzağının ilk 30 günü, çoğu zaman sessizce geçer. Oysa bu sessizlik, hayvancılığın en belirleyici dönemidir. Sağlıklı bir başlangıç yapan buzağı; ileride daha az hastalanan, daha verimli ve daha dayanıklı bir hayvana dönüşür.

Hayvancılıkta başarı, yalnızca yetişkin hayvanlara odaklanmakla değil; en küçük ve en kırılgan dönemi doğru yönetmekle mümkündür. Çünkü bir ülkenin hayvancılık gücü, çoğu zaman gözden kaçan o ilk 30 günde şekillenir.





Evde Peynir Yapımı:

Geleneksel Yöntemlerden Modern Tekniklere

Peynir, insanlığın en eski gıda keşiflerinden biri. Rivayete göre göçebe topluluklar, sütü hayvan derisinden yapılan tulumlarda taşıırken doğal enzimlerle karşılaşan süt kesildi ve peynir ortaya çıktı. Bugün endüstriyel tesislerde tonlarca üretilen peynirin özü hâlâ aynı: süt, maya ve sabır.

Evde peynir yapmak ise sadece bir tarif uygulamak değil; gıdayla kurulan ilişkinin yeniden düşünülmesi anlamına geliyor. Özellikle son yıllarda artan gıda fiyatları, katkı maddesi tartışmaları ve doğal ürün arayışı, evde peynir yapımını yeniden gündeme taşıdı.

Anadolu'da Peynir Kültürü: Her Bölge Bir Okul

Anadolu, peynir çeşitliliği bakımından dünyanın en zengin coğraf-

yalarından biri. Tulum peyniri, yüksek yaylalarda keçi veya koyun sütünden yapılır, tulum içinde olgunlaşır. Van otlı peyniri, bahar aylarında toplanan yabani otlarla aromalandırılır. Ezine beyaz peyniri, inek-koyun-keçi sütü karışımıyla karakter kazanır.

Bu çeşitliliğin arkasında iklim, mera kalitesi, hayvan türü ve geleneksel bilgi birikimi var. Evde peynir yapımına yönelen birçok kişi, aslında bu kültürel hafızayı yaşatma çabası içinde.

Temel Bilim: Süt Nasıl Peynire Dönüşür?

Peynir yapımının kimyası oldukça basit ama hassas:

Süt ısıtılır. Maya (rennet) veya asidik bir madde (limon, sirke, yoğurt suyu) eklenir. Süt proteini olan kazein çöker ve pıhtı oluşur. Pıhtı kesilir, süzülür ve şekillendirilir.

Burada kritik olan üç faktör vardır:

- Sütün kalitesi



- Isı kontrolü
- Hijyen

Ev ortamında yapılan en büyük hata, sıcaklık kontrolünün ihmal edilmesidir. 32-35°C aralığı birçok peynir için idealdir. Daha yüksek sıcaklık, yapıyı sertleştirir; düşük sıcaklık ise pıhtı oluşumunu zorlaştırır.

Geleneksel Ev Yöntemleri

1. Beyaz Peynir (Mayalı Yöntem)

Çiğ veya günlük süt ısıtılır. Peynir mayası eklenir. Pıhtı kesilip süzülür. Tuzlu salamura içinde bekletilir.

2. Lor Peyniri (Asitli Yöntem)

Kaynayan süte limon ya da sirke eklenir. Kesilen süt tülbenkten süzülür. Taze tüketilir. Lor, evde yapımı en kolay ve en düşük maliyetli peynirlerden biridir. Üstelik protein değeri yüksektir.

3. Yoğurt Suyundan Peynir

Yoğurt süzülürken ayrılan peynir altı suyu yeniden kaynatılarak çöktürülür. İsrafi azaltan, sürdürülebilir bir yöntemdir.

Modern Ev Teknikleri: Küçük Ölçekli Artizan Üretim

Son yıllarda şehirli tüketiciler arasında “evde artizan peynir” akımı yaygınlaştı. Artık:

- Dijital termometreler
- pH ölçerler
- Küçük peynir kalıpları
- Vakumlu saklama sistemleri gibi ekipmanlarla ev ortamında daha kontrollü üretim yapılabiliyor.

Ayrıca online platformlarda satılan kültür mayaları sayesinde mozzarella, cheddar hatta gouda benzeri peynirler bile evde denenebiliyor. Ancak burada önemli bir nokta var:

Gıda güvenliği. Özellikle çiğ süt kullanılıyorsa pastörizasyon sürecine dikkat edilmesi gerekiyor. 63°C’de 30 dakika veya 72°C’de 15 saniye ısıtma işlemi, riskleri azaltır.

Evde Peynir Yapmanın Ekonomik Boyutu

Artan süt ve peynir fiyatları düşünüldüğünde ev yapımı peynir ilk bakışta ekonomik görünebilir. Ancak: 5 litre süttan ortalama 800-1000 gram beyaz peynir çıkar. Kaliteli çiğ süt fiyatı bölgeye göre değişir. Maya ve ekipman maliyeti vardır.

Bu nedenle evde peynir yapımı kısa vadede büyük tasarruf sağlanamaz. Ancak katkısız içerik, lezzet kontrolü ve üretim sürecine hâkimiyet açısından önemli bir kazanım sunar.

Hijyen ve Riskler: Romantizme Kapılmadan Gerçekler

Evde üretim romantik bir fikir gibi görünse de bazı riskler içerir:

- Pastörize edilmemiş süt kaynaklı bakteri riski
- Uygun saklanmayan peynirde küf oluşumu
- Tuz oranının yanlış ayarlanması

Bu nedenle steril ekipman kullanımı, cam veya çelik kap tercih edilmesi ve buzdolabında saklama kritik öneme sahiptir.

Peynir Yapımı Bir Dönüş Mü, Moda Mı? Evde peynir yapımı bir trend mi yoksa köklere dönüş mü? Aslında ikisi de. Bir yandan sosyal medyada “doğal yaşam” akımı bu ilgiyi besliyor. Diğer yandan artan gıvensizlik ve gıda krizi tartışmaları insanları üretime yaklaştırıyor. Kentli tüketici artık sadece satın almak istemiyor; üretim sürecini deneyimlemek istiyor.

Sabır, Süt ve Sorumluluk

Evde peynir yapmak sadece mutlak pratiği değil; sabır gerektiren bir süreçtir. Sütün kesilmesini izlemek, pıhtıyı kesmek, beklemek... Bu süreç, hızlı tüketim alışkanlıklarının tam karşısında durur. Belki de bu yüzden yeniden popüler: Çünkü peynir, bize yavaşlamayı hatırlatır.



Fermentasyonun Büyüsü: Soframızdaki Gizli Kahramanlar

Binlerce yıldır farkında olmadan birlikte yaşadığımız mikroorganizmalar, mutfaklarımızda sessiz ama hayati bir rol üstleniyor. Turşudan yoğurda, ekmekten kombucha çayına uzanan fermentasyon serüveni; yalnızca lezzet değil, sağlık, kültür ve sürdürülebilirliğin de anahtarını sunuyor.



Mutfakta Görünmeyen Emekçiler

İnsanlık tarihi boyunca ateş, su ve toprak kadar temel bir unsur daha vardı: fermentasyon. Ancak bu unsurun asıl mimarları gözle görülmeyen, çoğu zaman “mikrop” kelimesiyle anılıp uzak durulmak istenen mikroorganizmalardı. Oysa bugün biliyoruz ki, bu minik canlılar olmasaydı ne turşunun ekşi ferahlığı, ne ekmeğin kabaran dokusu, ne de yoğurdun besleyici gücü sofralarımıza ulaşabilirdi.

Fermentasyon, en basit tanımıyla mikroorganizmaların şekerleri ve karbonhidratları parçalayarak yeni

bileşikler üretmesi süreci. Bu süreçte ortaya çıkan asitler, gazlar ve enzimler hem gıdanın tadını dönüştürüyor hem de onu daha dayanıklı, sindirilebilir ve besleyici hale getiriyor.

Bir Saklama Yönteminden Kültürel Mirasa

Fermentasyonun doğuşu aslında bir zorunluluğa dayanıyor. Soğutma teknolojilerinin olmadığı dönemlerde insanlar, gıdayı uzun süre muhafaza etmenin yollarını arıyordu. Tuz, zaman ve sabır... Bu üçlü birleştiğinde ortaya turşular, salamuralar, fermente içecekler çıktı.

Anadolu’da üzümünden sirke, süttten yoğurt, lahanadan turşu yapılması yalnızca mutfak alışkanlığı değil, kuşaktan kuşağa aktarılan bir yaşam bilgisiydi. Her evin turşusu farklı kokar, her yoğurt farklı mayalanırdı. Çünkü fermentasyon aynı zamanda bulunduğu ortamın havasını, suyunu ve insanını da içine alır.

Turşu: Ekşiliğin Bilgeliliği

Turşu, fermentasyonun en tanınmış örneklerinden biri. Laktik asit bakterileri, sebzelerdeki doğal şekerleri parçalayarak asidik bir ortam oluşturur. Bu asitli yapı hem zararlı mikro-

organizmaları engeller hem de sebzelerin besin değerini artırır.

Vitamin kaybı yaşandığı sanılsa da doğru şekilde kurulan turşular, özellikle C vitamini ve probiyotikler açısından oldukça zengindir. Ayrıca lif yapısı yumuşadığı için sindirimi de kolaylaştırır. Turşunun “iştah açıcı” etkisi de tam olarak buradan gelir.

Yoğurt ve Kefir: Sütün Dönüşümü

Süt, fermentasyon sayesinde bambaşka bir kimliğe bürünür. Yoğurt ve kefirde görev alan bakteriler ve mayalar, laktozu parçalayarak sindirimi kolaylaştırır. Bu nedenle laktoz hassasiyeti olan birçok kişi, süt içemese bile yoğurt veya kefir tüketebilir.

Özellikle kefir, içeriğindeki çok sayıda bakteri ve maya türüyle bağırsak mikrobiyotasını destekleyen güçlü bir fermente üründür. Bağırsak sağlığı ile bağışıklık sistemi arasındaki güçlü bağ düşünüldüğünde, fermentasyonun etkisi yalnızca mideyle sınırlı kalmaz; tüm bedeni kapsar.

Ekmek: Sabırla Kabaran Hamur

Ekmek, fermentasyonun belki de en romantik hali. Maya, hamurun içindeki şekeri tüketirken karbondioksit üretir ve bu gaz hamurun kabarmasını sağlar. Aynı zamanda fermentasyon süresi uzadıkça gluten yapısı parçalanır, ekmek daha aromatik ve sindirimi kolay hale gelir.

Geleneksel ekşi maya ekmeklerinin yeniden popülerleşmesi de tesadüf değil. Modern yaşamın hızına karşı, yavaş ve doğal üretime duyulan özlemin bir yansıması.



Kombucha: Kadim Bir İçeceğin Modern Yükselişi

Son yıllarda adını sıkça duyduğumuz kombucha, aslında binlerce yıllık bir fermente çay geleneğinin yeniden keşfi. Siyah ya da yeşil çayın şekerle birlikte fermente edilmesiyle elde edilen bu içecek, SCOBY adı verilen simbiyotik bakteri ve maya kolonisi sayesinde oluşur.

Kombucha; hafif asidik tadı, doğal gazlı yapısı ve probiyotik içeriğiyle özellikle şehirli ve sağlıklı yaşam odaklı tüketicilerin ilgisini çekiyor. Ancak bu yükselişin ardında yalnızca bir “trend” değil, bedeninin doğal dengesine dönüş arayışı yatıyor.

Fermentasyon ve Bağırsak-Zihin İlişkisi

Bilimsel araştırmalar, bağırsakların yalnızca sindirimle değil, ruh haliyle de doğrudan ilişkili olduğunu

gösteriyor. “İkinci beyin” olarak adlandırılan bağırsak mikrobiyotası, serotonin gibi mutluluk hormonlarının üretiminde önemli rol oynuyor.

Fermente gıdalar, bu mikrobiyotayı zenginleştirerek yalnızca fiziksel değil, psikolojik iyilik haline de katkı sağlıyor. Bu nedenle fermentasyon, günümüzde yalnızca mutfakta değil; sağlık, psikoloji ve hatta sosyoloji alanlarında da ilgiyle inceleniyor.

Doğaya Saygılı Bir Mutfak Pratiği

Fermentasyon aynı zamanda sürdürülebilirliğin sessiz destekçisi. Gıdanın raf ömrünü uzatarak israfı azaltıyor, katkı maddesine ihtiyaç duymadan koruma sağlıyor. Endüstriyel üretimin aksine, doğanın kendi döngüsüne saygılı bir yöntem sunuyor.

Evde yapılan bir turşu ya da mayalanan bir yoğurt, insanın doğayla yeniden bağ kurmasının da küçük ama anlamlı bir yolu.

Görünmeyeni Fark Etmek

Fermentasyon bize şunu hatırlatıyor: Her şey gözle görünenle sınırlı değil. Sessizce çalışan, sabır isteyen ve zamanla güzelleşen süreçler var. Mikroorganizmaların mutfagımızdaki gizli mesaisi, aslında yaşamın kendisine dair güçlü bir metafor sunuyor. Belki de bu yüzden fermente gıdalar sadece karnımızı değil, içimizi de doyuruyor.



Çöpe Değil Tencereye: Evde Gıdayı Kurtarma Kılavuzu

Her gün mutfaklarımızdan çöpe giden ekmek, sebze ve pişmiş yemek miktarı düşündüğümüzden çok daha fazla. Gıda israfı yalnızca ev bütçesini değil; suyu, toprağı, emeği ve enerjiyi de çöpe atmak anlamına geliyor.



Bir dilim ekmek demek; buğday üretimi için harcanan su, çiftçinin emeği, taşımacılık, enerji ve fırın süreci demek. Çürüyen her sebze ise aslında üretim zincirindeki bütün halkaların boşa gitmesi anlamına geliyor. Gıda güvenliği tartışmalarının arttığı, fiyatların yükseldiği bir dönemde israf meselesi artık sadece “vicdani” değil, aynı zamanda ekonomik ve stratejik bir konu.

En Çok Ne İsfraf Ediliyor?

Evlerde en fazla çöpe giden ürünler genellikle:

- Ekmek
- Yeşillikler

• Domates, salatalık gibi hızlı bozulun sebzeler

- Pişmiş yemek artıkları
- Meyveler

Özellikle ekmek, Türkiye’de israfın sembolü hâline gelmiş durumda. Sofraya bolca konuyor, ertesi gün sertleşince değersizleşiyor. Oysa bayatlamak bozulmak değildir. Bu ayrımı yapmak, dönüşümün ilk adımıdır.

Bayat ekmek mutfakta çok yönlü bir hammaddedir.

Galeta Unu ve Pane Karışımı: Kuruyan ekmekler rondodan geçirilerek galeta ununa dönüştürülebilir.

Baharat eklenerek pane harcı hazırlanabilir.

Ekmek Köftesi: Bayat ekmek, soğan, baharat ve az miktarda kıyma veya mercimekle ekonomik bir köfte yapılabilir.

Ekmek Pizzası: Sertleşmiş dilimlerin soslanarak fırında değerlendirilir.

Tatlıya Dönüşüm: Şerbetli ekmek tatlıları veya sütlü tatlı tabanları hazırlanabilir.

Burada mesele yalnızca tarif değil; algı değişimidir. “Bayat” kelimesi zihinsel bir bariyer oluşturur. Oysa doğru teknikle lezzet yeniden üretilebilir.

Sebzeler: Yumuşadıysa Çorba, Solduysa Sos

Sebzeler biraz yumuşadığında çöpe gitmek zorunda değil.

Sebze Çorbası: Havuç, kabak, patates, brokoli sapı... Hepsini birlikte blenderdan geçirilerek besleyici bir çorbaya dönüşebilir.

Sebze Suyu (Stok): Kabuklar ve saplar kaynatılarak doğal sebze suyu elde edilebilir. Bu, çorba ve pilavlarda kullanılabilir.

Mücver ve Fırın Karışımları: Yumuşamış sebzeler rendelenerek mücver ya da sebze köftesi yapılabilir.

Dondurma Yöntemi: Kullanılmayacak noktaya gelmeden doğrayıp buzluğa kaldırmak, israfı ciddi oranda azaltır.

Artan Yemekler: Yeni Yemeğin Temeli

- Haşlanmış makarna → Fırın makarna
- Artan pilav → Sebzeli pilav köftesi
- Haşlanmış tavuk → Çorba veya sandviç içi
- Kuru fasulye → Börek harcı

Burada kritik nokta güvenlidir. Artan yemekler oda sıcaklığında uzun süre bekletilmemeli ve en geç ertesi gün tüketilmelidir.

İsrafın Psikolojisi: Neden Fazla Alıyoruz?

Gıda israfı çoğu zaman plansız alışverişten kaynaklanır.

- Açken alışveriş yapmak
- İndirim psikolojisi
- Büyük paket daha ekonomiktir algısı
- “Misafir gelir” düşüncesi

Ev ekonomisinde en etkili yöntem aslında basit: Haftalık menü planı yapmak ve alışveriş listesinden şaşmamak.

Sürdürülebilir Mutfak İçin 7 Pratik Adım

1. Haftalık plan yapın.
2. Alışverişe listeyle gidin.
3. Buzdolabında “önce tüket” bölmesi oluşturun.
4. Artanları etiketleyin (tarih yazın).
5. Dondurucu kullanmayı öğrenin.
6. Porsiyon kontrolü yapın.



7. Kompost imkânınız varsa organik atıkları değerlendirin.

Ekonomi ve Vicdan Arasında Bir Köprü

Gıda fiyatlarının yükseldiği bir dönemde israfı azaltmak doğrudan bütçeye katkı sağlar. Ancak mesele yalnızca para değil.

Bir kilo domatesin yetişmesi için yüzlerce litre su harcanıyor. Çöpe giden her sebze, su krizinin de bir parçası hâline geliyor. Tarım üretiminde artan maliyetler, çiftçinin emeği ve iklim krizinin etkileri düşünüldüğünde, mutfaktaki her karar zincirin son halkasını temsil ediyor.



Yeşil Madenin Sırrı: Spirulina ve Yosun Üretimi!

Denizler, gezegenimizin en büyük ve en az keşfedilmiş kaynaklarından biri. Bu suların derinliklerinde, insan sağlığına sunduğu eşsiz faydalarla dikkat çeken iki özel bitki grubu yer alıyor: spirulina ve deniz yosunları. Gözle görünür büyüklükte olmamalarına rağmen, içerdiği vitaminler, mineraller ve antioksidanlar sayesinde bu mikro ve makro bitkiler "yeşil maden" olarak anılıyor.



Spirulina, mavi-yeşil alglerden oluşan mikroskobik bir organizma. Protein açısından son derece zengin olan bu süper gıda, bağışıklığı güçlendiren, enerji seviyesini artıran ve vücudun detoks süreçlerini destekleyen bir içerik profiline sahip. Öte yandan deniz yosunları, özellikle Asya mutfaklarında uzun yıllardır hem lezzet hem de sağlık kaynağı olarak kullanılıyor. İyot, kalsiyum, demir ve B vitaminleri açısından zengin olan deniz yosunları, tiroid sağlığından kemik yapısına kadar birçok önemli sistemi destekliyor.

Üretim Süreci: Doğadan Sofraya

Spirulina ve deniz yosunu üretimi, doğrudan okyanuslardan toplanabileceği gibi kontrollü çiftlik ortamlarında da gerçekleştirilebiliyor. Spirulina, genellikle tatlı su göletlerinde veya özel biyoreaktörlerde yetiştiriliyor. Bu yöntem, suyun kalitesini, sıcaklığı ve ışık miktarını hassas şekilde kontrol ederek ürünün besin değerinin yüksek olmasını sağlıyor. Hasat edilen spirulina, kurutma ve toz haline getirme süreçlerinden geçerek pazara sunuluyor; bazen tablet, kapsül veya smoothie karışımları şeklinde tüketiliyor.

tiliyor.

Deniz yosunu üretimi ise genellikle deniz kenarındaki yosun çiftliklerinde gerçekleştiriliyor. Burada yosunlar, bambu kazıklara veya özel ağlara tutturularak doğal dalga hareketleri ve güneş ışığıyla büyümeye bırakılıyor. Yosunlar belirli bir olgunluğa ulaştığında elle veya mekanik sistemlerle toplanıyor, ardından kurutulup paketleniyor. Bu süreçte ürünün mineral ve vitamin değerlerinin korunması için sıcaklık ve nem kontrolü büyük önem taşıyor.

Sağlık ve Beslenme Trendleri

Günümüzde spirulina ve deniz yosunları, yalnızca geleneksel mutfaklarda değil, aynı zamanda modern beslenme trendlerinde de öne çıkıyor. Vegan ve vejetaryen beslenenler için bitkisel protein kaynağı olarak ön plana çıkan spirulina, sporcular arasında enerji ve dayanıklılığı artırıcı bir takviye olarak rağbet görüyor. Deniz yosunları ise salatalarda, sushi ve çorbalarda kullanıldığı gibi, inovatif gıda ürünlerinde de sıkça yer alıyor.

Ayrıca bu "yeşil madenlerin" çevresel etkisi de dikkat çekiyor. Gele-

neksel tarım ürünlerine kıyasla spirulina ve yosun üretimi çok daha az su ve toprak kullanıyor; karbon ayak izini azaltıyor. Bu özellikleriyle hem beslenme hem de sürdürülebilir yaşam açısından önemli bir alternatif sunuyor.

Geleceğin Süper Gıdası

Bilim insanları, spirulina ve deniz yosunlarının potansiyelinin henüz tamamıyla keşfedilmediğini belirtiyor. Araştırmalar, bu organizmaların bağışıklık sistemi destekleyici, kan şekeri düzenleyici ve sindirim sağlığını iyileştirici etkilerini daha derinlemesine ortaya koyuyor. Aynı zamanda biyoteknoloji ve gıda inovasyonunda, bu deniz bitkilerinden yeni protein kaynakları, vitamin takviyeleri ve fonksiyonel gıdalar üretmek için çalışmalar hızla artıyor.

Okyanusların derinliklerinden gelen bu yeşil mucizeler, hem sağlıklı beslenmenin hem de sürdürülebilir üretimin sembolü haline gelmiş durumda. Spirulina ve deniz yosunu, gelecekte mutfaklarımızın ve sağlık dünyamızın vazgeçilmez bileşenleri olacağı benziyor.

www.gidanikoru.com

GIDANI KORU

SOFRANA SAHİP ÇIK

www.anadoluizlenimleri.com

Anadolu
İZLENİMLERİ





Süt ve Kan örneklerinden inek gebeliğini kolayca test edin.

Alertys Gebelik Testleri (Süt ve Kan)



Tohumlamadan 28 gün sonra ve gebelik boyunca güvenilir sonuç verir.



Basit: Süt örneği, rutin süt kontrolünüz sırasında alınır ve ayrıca numune almanıza gerek kalmaz.



İnekler için gereksiz bir stres söz konusu değil çünkü ne rektal muayeneye tabi tutulmaları ne de kilit altında tutulmaları gerekiyor.



Daha az iş, zamandan tasarruf.

Daha fazla bilgi için linki ziyaret edin

www.inegimgebemi.com

satis@diagen.com.tr

0530 149 02 28



DiAGEN VETERİNER TEŞHİS VE ANALİZ LABORATUVARI

+ Serolojik ve Moleküler Testler

+ Bakteriyolojik Analizler

+ Antibiyogram Testleri

+Bovine Viral Diarrhea Virus

+Enzootik Sığır Löykozu

+IBR

+Neosporosis

+Brucella

+Paratüberküloz

+Q Fever

+Buzağı İshalleri

+Chlamydiosis

+Bluetongue



www.diagenvet.com.tr

