

*Ve sonunda medeniyetlerin beşiği, kültür kenti, güzel
şehrimiz Diyarbakır'ımız Unesco Dünya Mirası Listesi'ne
girmeyi başardı.*

*Değerli okuyucularımız dillerde dolanan birçok türküye,
içerdiği büyük bir zenginlikle bitmeyen efsanelere konu olan
Dünyanın en eski ve en sağlam yapılarından biri olan
Diyarbakır Surları ve 280 hektarlık verimli arazisiyle Hevsel
Bahçeleri, bugün bizlere Unesco Dünya Mirası Listesi'ne
girmesinin gururunu yaşattı...
Diyarbakır'ımız geçmişiyile bugün bir kez daha bizleri onure
etti...*

*Bizleri takip eden okuyucularımız hatırlayacaklardır;
Diyarbakır henüz Surları ve Hevsel Bahçeleri ile Dünya Mirası
Listesinde değilken bile dergimizin Mayıs ayı sayısında
"Tarihini taşlara kazımış
Birçok uygarlığı içinde barındırmış
Baştanbaşa çevrili surları ile
Dünyaya adını yazdırmış"*
*Cümlelerini kullanmıştık ... Çünkü; bizlerin gözünde zaten
Surlar ve Hevsel bahçeleri büyük bir mirastı...Unesco ile de
tescillenmesi bizlere ayrı bir heyecan yaşattı...
Diyarbakır'ın tarihi ve kültürel dokusu çok çeşitli zenginlikler
içeriyor...*

*İçerdiği birçok zenginlik bir anda anlatılmaz, aktarılmaz...
O dokuyu nakış nakış işlemek gerekir...*

*Tıpkı; tarlada, bağda, bahçede ve ahırda verilen her emek
gibi..*

*Tıpkı verimli topraklarıyla tarıma can veren Dicle Nehri gibi...
Biliyoruz ki bu güzel şehrimizin bizlere verdiği bereket ve
güzellikler saymakla bitmez...*

*Tek bildiğimiz şey; o güzelliklerin emektar çiftçilerimiz ve
çalışkan halkımızla nakış nakış işlendiğinde bizlere ve
ülkemize her daim Unesco gibi heyecanları yaşatacağıdır.
Diyarbakır'da Tarım adlı dergimizin bu sayısında yine hayatın
içinden birçok konu yer almaktadır. Dergimiz, içerdiği
konularla bir yandan bilgilendirirken, aynı zamanda farklı
çizgisiyle de zihinlerde ayrı bir tat bırakıyor...
Derginin hazırlanmasında emeği geçen bütün arkadaşlarıma
teşekkür ederim...*

Mustafa Ertan ATALAR

Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürü





İmtiyaz Sahibi
İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Adına
Mustafa Ertan ATALAR

Yazı İşleri Müdürü
Mehmet Şefik TÜRKER

Genel Yayın Yönetmeni
Ahmet MURATOĞLU

Yazı İşleri
Gülhan KAYA AYYILDIZ
Murat KANAT

Editör
Gülhan KAYA AYYILDIZ

Yazı Kurulu
Sedat ILDIZ
Mehmet Şefik TÜRKER
Mustafa KORKUTAN
Ahmet MURATOĞLU
Murat KANAT

Danışma Kurulu
Prof. Dr. İbrahim YOKAŞ
Prof. Dr. Betül BÜRÜN
Doç.Dr. Mikdat ŞİMŞEK
Yrd. Doç. Ali İhsan ÖZTÜRK

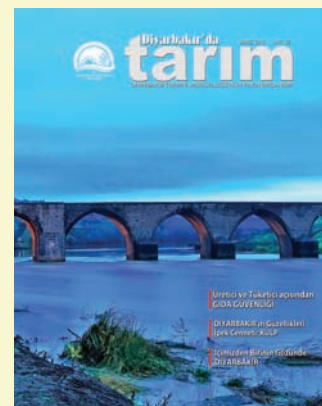
Fotoğraf Arşivi
Mensur KAPLAN

Grafik-Tasarım
Filiz ARAS

Yazışma Adresi
İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü
Valilik Karşısı Yenişehir/ DİYARBAKIR
Tel: (0412) 223 49 72-223 60 55
Fax: (0412) 224 51 04

Yayın Türü: DÖRT AYDA BİR YAYINLANIR
YAYGIN SÜRELİ YAYIN

ISSN No: 2149-8288



İÇİNDEKİLER

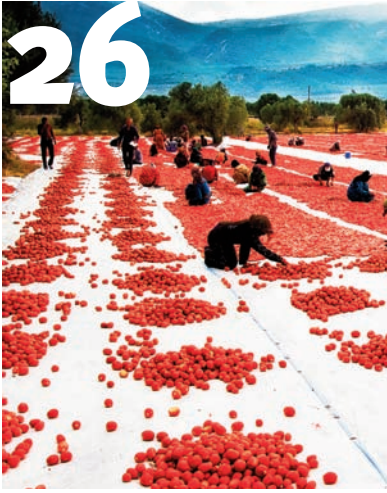


10



18

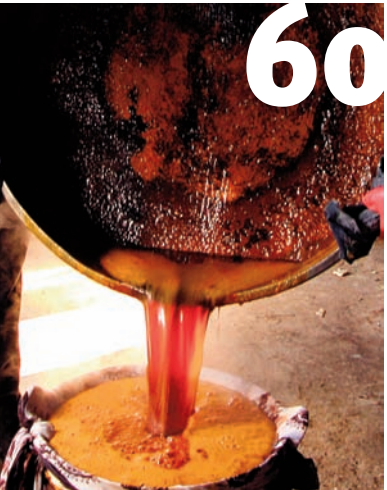
22



26



38



60



66

4

EDİTÖRDEN

Uzun yıllardır kavurucu yaz sıcaklıklarının yaşandığı güzel şehrimizde bu yıl Haziran ayı, sanki daha farklı bir yaz yaşattı bizlere...

6

ANIZ

Diyarbakır yaklaşık 7 milyon dekarlık tarım alanı varlığı ile ülkemizin en önemli illeri arasındadır. Bu alanın yaklaşık 5 milyon dekarlık kısmında da hububat tarımı (buğday, arpa, mısır, çeltik) yapılmaktadır.

10

KURBAN İBADETİ

Kurban ibadeti; kurban olarak kesilmesi uygun olan hayvanın ibadet niyetiyle, usulüne uygun şekilde kesilmesidir.

18

OKUL SÜTÜ PROGRAMI

Süt, bebeklikten yaşlılığa kadar vücudun gelişmesi, güçlenmesi ve sağlığın korunması için gereken pek çok besin ögesini bünyesinde bulunduran en değerli besin kaynaklarından biridir.

34

KÖYLERİMİZ

18

DİYARBAKIR'DA BAKIRCILIK

Ama diğer canlılara göre önemli bir avantajı vardı ki o da aklıydı. Aklını kullanarak yaşantısını kolaylaştırmanın yollarını aradı durdu.

56

BİR BAŞARI ÖYKÜSÜ

60

ÜZÜM PEKMEZİ

66

HABERLER

EDITÖRDEN

Uzun yıllardır kavurucu yaz sıcaklıklarının yaşandığı güzel şehrimizde bu yıl Haziran ayı, sanki daha farklı bir yaz yaşattı bizlere... bu yaz daha bereketli bir yaz gibiydi sanki ...

Sıcak ve kurak yaz mevsimi, haziran başında yerini bolca yağmur damlalarına bıraktı... Yağışlar çiftçimizin yüzünü güldürdü, ürününü bereketlendirdi...

Derken; Temmuz ve Ağustos ayları yine” ben Diyarbakır yazıyım” dedirtmeyi başardı ©

Sonbaharı tatlı esintilerle karşıladığımız Diyarbakır’da bugünlerde;

Yine Doğu Anadolu’daki kadar sert ve soğuk geçmeyen bir kış mevsiminin olacağına dair sezgilerde bulunmak çok da zor olmasa gerek...

Diyarbakır, iklimi ile de yaşanılabilecek güzel illerimizden olduğunu bizlere bir kez daha göstermiş oldu. Bu güzel iklimi daha verimli bir şekilde kullanmak elbette ki bizlerin ve siz değerli çiftçilerimizin elindedir...

Diyarbakır toprağı da iklimi kadar verimlidir; ancak daha kaliteli verim için toprağı nasıl kullandığımız oldukça önemlidir.

Topraktan daha iyi bir verim almamız Anız yangınlarına DUR dememize bağlıdır...

Anız yakmanın toprağı verdiği zararlar ve dolayısıyla savurduğu küllerle geleceğimizi karartacağını unutmayalım...

Serhat TANTEKİN’İN Anız ile ilgili makalesi, bir yandan anız yakmanın aslında geleceğimizi yakmakla eş anlamlı olduğunu belirtirken öte yandan anız ile ilgili önemli birçok bilgiyi de beraberinde içerdiği için oldukça önem arz eden konularımızın en başında yerini alıyor...

Kış mevsimine girmemize birkaç ay kaldığı bugünlerde, zengin bir tarımsal ürün çeşitliliğine sahip Diyarbakır; yazın çeşit çeşit, renk renk meyveleri ve sebzeleri kışa nasıl saklar? Kurutulmuş sebze ve meyveler ile ilgili konuda Ajda ÇELİK’in hazırladığı bilgiler yer alırken, siz değerli çiftçilerimiz için birebir çalışmalarda bulunan Nevzat BAYRAM’ın hazırladığı pekmez ile ilgili çalışmanın sizlere birçok fayda sağlayacağına inanıyoruz.

Okul Sütü Akıl Küpü Projesinden hareketle Sütün çocuklarımız için ne kadar önem taşıdığına dair bilgileri işin uzmanlarına sorduk...



İçimizden Birinin Gözünden Diyarbakır sayfamızda;
Serhat KORKUTAN'ın kaleme aldığı Kent(d)im adlı yazı
içinizi ısıtacak...

Ve yaklaşan kurban bayramınızı şimdiden
kutlayarak diyoruz ki...

Bayramların mübareklerinden
İnsanlığın niyetlerinden Sevgi dilinin anahtarlarından
kurbanlıklar...

Kurban bayramına sayılı günlerin kaldığı bu zamanda;
Kurbanlık hayvan kesimi ve sonrası, alınacak tedbirler
Sağlığımızın yönünü belirler...

Öyle ise kesim sonrası için kurbanlık ete ne gibi işlemler
uygulanmalı? Sorusuna cevap oldukça önemli Kurbanlık
Hayvan Kesimi Öncesi ve Sonrası Yapılacak işleri,
konusunda uzman Veteriner Hekim Diyar AYÇİÇEK bizler
için konu aldı.

Diyarbakır'da Tarım adlı dergimiz bundan böyle yepyeni bir
bölüme daha yer verecek sayfalarında....

Sıcaklığı, samimiyeti ve içtenliği ile dergimizin her sayısında
bir köyümüzü konuk edecek, onlarla hayata, özlemlerine ve
geleceğe dair her şeyi paylaşacağız.

Bu sayıda arkadaşlarımızın hangi köye gidip neler
yaptıklarını merak edenler için ilk köyümüzü seçtik bile...

Diyarbakır'da Tarım adlı dergimiz, sadece üreticilerimiz ve
tüketicilerimize ulaşmakla kalmıyor; kültüre ve sanata da
damgasını vurarak maddi ve manevi dünyamızı inşa ediyor...

Diyarbakır'da bakırcılığın dünü ve bugünü ile ilgili konuyu
Kültür İl Müdürlüğü'nden Sevim ŞAHİN bizler için araştırdı.

Diyarbakır'da Tarım adlı dergimizle bizler; üretici ve
çiftçilerimizin her daim yanında olabilmenin mutluluğu içindeyiz.

Diyarbakır'da Tarım dergisi; bünyesinde çok çeşitli konuları
barındıracak, geniş içeriği ile her kesimi kucaklayarak hep bu
çizgisini koruyacaktır.

Bir Başarı Öyküsü, Obezite, Bunları Biliyor musunuz?,
Su Ürünleri? Kooperatifler bunlardan bazıları...

Diyarbakır'da Tarım; ciddi bir emeğin sonucu olarak okuyucu
ile buluşuyor... Ve

Hep daha ileriye, bir adım daha yol almak için; büyük bir
gayretle çalışmaya devam edecektir.

Bu duygu ve düşüncelerle Diyarbakır'da Tarım dergisinin
hazırlamasında emeği geçen herkese teşekkür ediyoruz.

aniz

Serhat TANTEKİN - Ziraat Mühendisi Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müd.
Bitkisel Üretim ve Bitki Sağlığı Şube Müdürlüğü



**GÖRMEK
İSTEMEDİKLERİMİZ
Etrafını Sürerek Yakma**

ANIZ NEDİR ?

Diyarbakır yaklaşık 7 milyon dekarlık tarım alanı varlığı ile ülkemizin en önemli illeri arasındadır. Bu alanın yaklaşık 5 milyon dekarlık kısmında da hububat tarımı (buğday, arpa, mısır, çeltik) yapılmaktadır. Hububat hasadından sonra tarlada kalan bitki artıklarına(sap, başak ekseni, yaprak, vb.) anız denilmektedir.

NEDEN ANIZ YAKILMAKTADIR ?

İyi bir tohum yatağı hazırlamak için ve tohum yatağı hazırlama maliyetini azaltmak için; çiftçiler pulluk, diskaro yerine daha az akaryakıt harcayan kültivatör gibi toprağı derin işlemeyen aletler kullanmak istemektedirler.

Yağışların bol olduğu yıllarda buna paralel anız da fazlaca olduğundan samanın piyasa değeri azalmakta ve üreticiler anızı saman yapma maliyetinden kaçmak için anız yakmayı tercih etmektedirler. Bazı üreticilerimiz de; bazı zararlıları ve yabancı otları azalttığına inandığı için anız yakmaktadır.

Anız yakmadan da iyi bir tohum yatağı hazırlamak mümkündür.

Bu kapsamda dipten biçim yapılarak anızın oluşturabileceği sıkıntı yok edilmiş olacaktır. Zaten biçerdöverlere sap kıyıcı dağıtıcı takılması zorunlu olup, böylelikle tohum yatağı hazırlamak artık oldukça kolaydır.

İdeal olanı biçim sonrası derin sürümle tarlada kalan anızı toprağa karıştırmaktır. Bu şekilde fare, zabrus gibi toprak altı zararlıları ile de etkin bir mücadele yapılmış olacaktır. Oysa anız yakarak derin işlemeden kaçınmak verimde ciddi düşüşlere yol açabilmektedir.

Saman önemli bir yem olup hayvancılık için vazgeçilmezdir. İhtiyaç fazlası samanı toprağa sermek en akılcı ve karlı yaklaşımdır. Bu şekilde toprak kalitesi artacak verim yükselecektir. Samanı elde etmenin oluşturduğu maliyet; samanı toprağa sererek elde edeceğimiz verim fazlalığı yanında ya da bu yıl gibi samanın iyi para kazandırdığı yıllarda çok küçük ve anlamsız kalacaktır.

Kaldı ki örneğin 2012 yaz sezonunda saman fiyatları yükselmiş, 25 krş ile 37 krş/kg. arasında seyretmiş olup, mevsim sonlarına doğru 50 kuruşa kadar da yükselmiştir. Dekardan yaklaşık 300 kg. saman elde edilebileceğini düşünürsek 75 TL – 150 TL. civarında ek gelir elde edilmiştir.

Anız yakılması zararlıları azaltmadığı gibi yabancı otları da engellemektedir. Zira anız yaktığı halde süne gibi zabrus gibi zararlılardan son derece muzdarip olan, tarlamı yabancı otlar istila etti diye yakınan üreticilerimiz bunu çok iyi bilmektedirler. Zararlı ve yabancı ot mücadelesinde doğru olan, teknik talimatlara uymaktır. Teknik talimatlarda da anız yakma diye bir mücadele yöntemi bulunmamaktadır. Özetle ideal olan patozlu biçerdöverler ile DİPTEN BİÇİM yapmak, daha sonra sürümü gerçekleştirmektir.

ANIZ YAKMANIN ZARARLARI NELERDİR? ANIZIN FAYDALARI NELERDİR?

Anızları yakmak; insanların ve hayvanların yaşam kalitelerini düşürmekte, onlara zarar vermektedir. Evlerimizin içine kadar kül, duman girmekte; toprağımız, hayvanlarımız, tüm doğa, anız yangınlarından zarar görmektedir. (Kaldı ki bir canlıyı yakmak hiçbir vicdan tarafından kabul edilebilir bir şey değildir)

Toprak; su gibi, organik-inorganik madde dönüşümü gibi yaşamsal döngülere ev sahipliği yapan canlı bir varlıktır. İçerisinde gözle görülebilen ve görülemeyen sayısız canlıyı barındırmaktadır. Tüm bu canlıların bir görevi vardır. Toprağı toprak yapan bu yaşamsal yönüdür. Anızların toprağa karıştırılması bu noktada çok önemlidir. Anız hem topraktaki canlılık için mutlaka olması gereken bir maddedir hem de toprağımızın su tutmasını yani suyu depolamasını sağlamaktadır. Anız, yağışların toprak tarafından daha iyi emilmesini ve daha da muhafaza edilmesini sağlar. Suyun yüzeyden akıp gitmesi engellenir. Dolayısıyla bitkiler yağışların yetersiz olduğu aylarda kuraklıktan daha az zarar görür. Kuraklık ilimiz için büyük bir risk olup, anızların yakılmamasının ne kadar önemli olduğunu göstermektedir. Ayrıca toprağımızın havalanma kapasitesini arttırmakta bir anlamda toprağın akciğeri olma görevini gerçekleştirmektedir.

Anız, topraklarımızı su ve rüzgâr erozyonundan korur. Toprağın en önemli kısmı, en değerli kısmı en üstteki incecik kısımdır. Bu kısım su ve rüzgâr ile aşınmakta, akıp gitmekte, toprağımızın kıymetini, verimini azaltmaktadır. Yüzeyinde anız olmayan topraklar zamanla çölleşerek, elden çıkmaktadır. Son yıllarda artan toz bulutları da küresel ısınma ile beraber anızsız kalan topraklardan kaynaklanmaktadır. İşte buradan bir kez daha anlıyoruz ki anız yakmak geleceğimizi karartmakla aynı anlamı taşımaktadır.

Anız yakmayalım bugüne ve geleceğe umutla bakalım. Unutmayalım ki; Anız, toprağı ve doğayı, dolayısıyla bizleri ve birçok canlıyı birçok tehlikeden önemli oranda korur.

Ayrıca anız topraktaki organik madde miktarını artırır. Organik madde de toprağın su tutma, havalanma kapasitelerini artırır. Bitki besin maddelerinden daha iyi istifade edilmesini sağlar. Unutmayalım ki kullandığımız gübrelerde organik madde yoktur. İlimiz topraklarındaki organik madde miktarı da oldukça düşük seviyelerdedir. Sürdürülebilir bir tarım için mutlak surette organik madde miktarı korunarak artırılmalıdır. Bunun da en ucuz, en kolay, en faydalı yolu anızı yakmadan toprağa karıştırmaktır. Anız yakılmadığında, 2. yıldan itibaren çürüten anızların toprağa kazandırdığı azot miktarı kullanacağımız gübre miktarını azaltacaktır. Yani anız yakan biri 12 kg./dekar saf azot kullanırken, anız yakmayan üretici 6-10 kg./dekar azot kullanarak aynı sonucu elde edecektir. Dekar başına ortalama 4-6 kg. saf azot yaklaşık 15-25 kg. gübre tasarrufu demektir.

Anız yakma esnasında oluşan yüksek sıcaklık topraktaki gözle görülebilen(yılan, faydalı böcekler,vb.) ve gözle görülemeyen (faydalı mikroorganizmalar) canlıların da yanmasına yol açar. Yok olan yılanlar, tarla faresi yoğunluğunun artmasına yol açar. Sonuçta tabiatteki narin dengeyi dikkate almayan, önemsemeyenler tabiata verdikleri zararın karşılığını acı bir şekilde almaktadırlar. Küresel ısınmaya karşı tabiat da, sellerle, kuraklıkla, kutuplarda erime ile ve diğer afetlerle cevap vermektedir.

Unutmayalım ki; Anız, toprağı ve doğayı, dolayısıyla bizleri ve birçok canlıyı birçok tehlikeden önemli oranda korur.



Anız yangınlarında hasat edilmeyen alanlar veya çevredeki ağaçlar, direkler, alet makineler de yanmakta, hayvan ve hatta insanlar da ölebilmektedirler.

ÖZETLE;

Anız Yakmanın Zararları

1. Toprak verimsizleşir. Anız yakıldığında oluşan sıcaklık faydalı olan ve toprağı toprak yapan küçük canlıları öldürür. Toprak zamanla kısırlaşır, çölleşir.

2. Toprakta olması gereken organik madde kaybolduğundan su tutma ve havalanma kapasitesi düşer. Bu da bir anlamda KURAKLIK demektir.

3. Daha fazla kimyasal gübre kullanmak zorunda kalırız, bu da cebimize ve toprağımıza zarar demektir.

4. Toprak yorulur. Daha az verim alırız.

5. Bitki örtüsünden yoksun kalan toprak, rüzgâr ve su ile taşınarak erozyona maruz kalır.

6. Paramız yok olur.

7. Tek sermayemiz olan toprağımız yok olur, zamanla çöle döner.

8. Geleceğimiz yok olur

Anızın Faydaları

1. Birinci yıldan sonra verimi arttırır.

2. Maliyetleri azaltır.(daha az gübre)

3. Erozyonu azaltır, engeller.

4. Toprağı korur, zenginleştirir.

5. Kuraklık etkilerini azaltır.

6. Toprağın daha iyi havalanmasını, daha fazla su tutmasını sağlar.

7. Saman elde etmek suretiyle ek gelir demektir.

8. Çocuklarımıza daha iyi bir gelecek, daha temiz bir dünya ve tabiat bırakmamızı sağlar.

ANIZ YAKILMASININ ENGELLENMESİ İÇİN DİYARBAKIR İL GIDA TARIM VE HAYVANCILIK MÜDÜRLÜĞÜ NELER YAPMAKTADIR?

1. Sürekli ve düzenli olarak çiftçi eğitim ve yayımına devam edilmektedir. Bu kapsamda köylerde, mahallelerde, köy okullarında çiftçi ziyaretleri, çiftçi toplantıları, eğitim toplantıları, tarla günleri, demonstrasyonlar(eğitim amaçlı gösteriler) hizmet içi eğitim toplantıları düzenlenmektedir. Bu kapsamda 2015 Yılı için anız ile ilgili 1000 adet liflet hazırlanarak, üreticilerimize ve diğer ilgililere gönderilmiştir. Yine ekiple- rimizce anız yakılmasının önlenmesi konusunda 2014 YILINDA 65 çiftçi eğitim ve bilgilendirme toplantısı düzenlenmiş 1009 çiftçi bu toplantılara iştirak etmiştir. 2015 yılında da bu çalışmalara devam edilmektedir.

2. Anız Yangınlarının Önlenmesinin yasaklanmasına ilişkin olarak 2015/2 sayılı Valilik Genel Emri hazırlanmaktadır. Ayrıca anız yangınları konusu Mahalli Çevre Kurulu gündemine getirilerek, 16.04.2015 tarih ve 69 sayılı MÇK Kararı ile anız yakılması yasaklanmıştır. Yine anız yasağına ilişkin 2015/2 sayılı Valilik Emri de çıkarılmış ve MÇK Kararı ile birlikte ; ilgili kamu kurumları (Karayolları Bölge Müdürlüğü, İl Çevre ve Şehircilik Müdürlüğü, İl Müftülüğü, İl Emniyet Müdürlüğü, İl Jandarma Komutanlığı, Orman İşletme Müdürlükleri ve Şeflikleri, Belediye Başkanlıkları) ile Ziraat Odası Başkanlıkları, Köy ve Mahalle Muhtarlıklarına gönderilerek İlçe teşkilatlarımız aracılığıyla tüm ilgililere kararların tebliğ edilmesi sağlanmıştır. İlgili tüm kurum ve kuruluşlarla koordineli bir şekilde gerekli çalışmalar yürütülmeye devam edilmektedir.

3. Tüm İlçelerimizde Anız Yangınlarının Önlenmesi çalışmalarında ekipler oluşturulmuştur. Bu ekiplere her yıl hizmetiçi eğitimler verilmektedir. Bu kapsamda

19.06.2015 tarihinde de bir adet hizmetiçi eğitim gerçekleştirilmiştir. Bu ekipler hem eğitim ve yayım çalışmalarını yürütmekte, hem de saha denetimlerine çıkarak yanan alanlara ilişkin tutanak tutarak İl Çevre ve Şehircilik Müdürlüğüne göndermektedirler. 2872 Sayılı Çevre Kanunu ile anız yakılması yasaklanmış olup, ilgili cezai işlemler İl Çevre ve Şehircilik Müdürlüğüne gerçekleştirilmektedir. Dekara 38,72 TL cezası vardır. Anız yakılan alan meskûn mahallere ve orman alanlarına bitişik ise bu ceza 5 kat artmaktadır. Anız yakılan alan orman alanlarının 4 km. kadar yakını ise 6831 Sayılı Orman Kanunu ilgili hükümlerince cezai işlemler uygulanmaktadır.

4. 2015/1 sayılı Biçerdöverle Hasatta Dane Kayıplarının Önlenmesine İlişkin Valilik Genelgesi ile biçerdöverlere sap kıyıcı veya dağıtıcı ekipman takma zorunluluğu getirilmiş, böylelikle anız yangınlarının azaltılması yönünde önemli mesafe kat edilmiştir. Bu ekipmanlar takılı iken biçim yapmayan biçerdöverlere cezai işlemler Kabahatler Kanununun 32. Maddesine göre (2015 yılı için 208 TL) uygulanmaktadır.

5. Anız yakılmasının engellenmesi çalışmaları kapsamında 2015 yılında bir proje hazırlanarak GAP Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığına sunulmuştur. Proje kapsamında öncelikle anız yangınları noktasında çiftçi düşüncelerini ortaya koyabilme adına anket çalışması ve anket sonuçlarına göre eğitim ve farkındalık oluşturma faaliyetleri planlanmıştır. Projenin kabulü halinde derhal çalışmalara başlanacaktır.

Sahada tarafımızca tutulan tutanaklar cezai işlem için İl Çevre ve Şehircilik Müdürlüğü'ne gönderilmektedir. Cezai işlemler İl Çevre ve Şehircilik Müdürlüğü'nce yürütülmekte olup İl Müdürlüğümüzün başarılı biçerdöver ve anız denetimleri sonucu anız yangınlarında azalmalar gerçekleşmiştir.

Anızları yakan masum canlıları da yakar...



Bilinçli çiftçi anız yakmaz...

ANIZ YANGIN İHBARI İÇİN
TARIM: 0412 223 49 72 - 223 60 55
ORMAN: 177
POLİS: 155
JANDARMA: 156

KURBAN İBADETİ

Diyar AYÇİÇEK - Veteriner Hekim, Hayvan Sağlığı ve yetiştiriciliği Şub. Müd.

*Kurban Bayramının
Tüm insanlığa sağlık, barış ve huzur getirmesi dileğiyle...*

Kurban ibadeti; kurban olarak kesilmesi uygun olan hayvanın ibadet niyetiyle, usulüne uygun şekilde kesilmesidir. Omurgalı hayvanlardan insanlara geçen ve genel olarak zoonozlar adıyla bilinen hastalıklar, ülkemizde hâlâ önemli bir halk sağlığı problemi olmaya devam etmektedir. Bununla birlikte, gerek hayvanlara gerekse çevreye yönelik olarak alınacak tedbirlerin, zoonoz hastalıklarla etkin bir mücadele yapılmasında esası oluşturduğu bilinmektedir. Bu sebeple, hayvanlarla insanların temasının daha da arttığı ve yoğun hayvan hareketlerinin olduğu Kurban Bayramlarında, toplum ve çevre sağlığının korunması açısından gerekli önlemlerin alınması büyük önem taşımaktadır.

A) Kurban Satış Yerlerinde Bulunması Gereken Asgari Sağlık, Çevre Sağlığı ve Güvenlik Şartları

- Kurbanlık hayvanların bir yerden bir yere nakli esnasında kullanılacak araçların uygun bir şekilde dizayn edilmesi hayvanların araçlara bindirilme ve indirilmesinde uygun

rampalar kullanılması gerekmektedir. Hayvanların araçlarla kurban satış yerlerine götürüldüğünde hayvanların kaçmaması için indirim yerlerinde gerekli korkuluklar ve çevrili güvenlik tedbirlerin alınmış olması gerekmektedir.

- Kurbanlık büyükbaş hayvanların nakilleri esnasında nakli yapan kişilerin konu hakkında bilgisi ve tecrübesi olmalıdır.

- Büyükbaş hayvanların yolları bulunması iplerinin de yeterince sağlam ve uzun olması gerekir.

- Kurban satış yerleri zeminin yıkanabilir malzemeden yapılmış kuru ve temiz tutulması gerekir.

- Kurbanlık hayvanların satış yerlerinin etrafı branda ve benzeri malzeme ile çevrili üstü kapalı ve hayvan sağlığına elverişli olmalıdır.

- Kurban satış yerlerinde vatandaşların sosyal ihtiyaçlarını karşılayabilecekleri yerlerin bulunması gerekir.

- Satış yerlerinde oluşan atık ve pisliklerin görevlilerce günlük olarak alınması ve temizliğinin sağlanması gerekir.

B) Kurbanlık Hayvan Satın Alınırken Dikkat Edilecek Hususlar;

- Veteriner sağlık raporu veya menşei şahadetnamesi olmalı
- Küpe ve hayvan kimlik kartı bulunmalı
- Çok zayıf(kaşeksi) olmamalı, gebe olmamalı, yeni doğum yapmış olmamalı
- Çok genç ve etleri olgunlaşmamış olmamalı
- Bakışları ve dış görünümü canlı olmalı
- Kolları karışık ve mat halde olmamalı
- Çevreye karşı aşırı tepkili veya çok duyarsız olmamalı
- Salya akıntısı olmamalı
- Yüksek ateşi olmamalı
- Pis kokulu ishalli olmamalı
- Pis kokulu burun akıntısı olmamalı

C) Kesim Yerine Nakil;

Hayvanlar Kurban için kesim yerlerine götürülürken bunları rahatsız edici Hele hele sopa ile vurmak,

Kurbanlık hayvanların satış yerlerinin etrafı branda ve benzeri malzeme ile çevrili üstü kapalı ve hayvan sağlığına elverişli olmalıdır.

kuyruğunu burma, kaçarken satırla ayağını kırmak gibi davranışlardan kaçınılmalıdır. Gerekğinde hayvanlar tek tek gözleri bağlanarak kesime götürülmelidir. Kesim yerine götürülürken hayvanların kaçmalarını ve etrafa zarar vermelerini önleyecek tedbirler alınmalıdır.

D) İdeal Bir Kesim, İdeal bir kesimde amaç ;

- Hayvana acı çekertmemek
- İyi bir kan akıtmayı sağlamak (boyundan geçen dört borudan mutlaka üçünü kesmek)
- Bu işleri hijyenik olarak yapmak gerekir.
- Hayvan strese sokulmadan ve uygun bir yöntemle yatırılıp tam olarak kontrol altına alındıktan sonra otuz saniye içinde kesim işlemi tamamlanır.

E) Kesilen Hayvanın Derisinin Yüzülmesi;

- Deri yüzme işlemi çoğunlukla bıçakla yapılmaktadır. Ancak bıçakla yapılan yüzümlerde derinin zedelenmemesi ve kesilmemesi için

itina gösterilmelidir. Küçükbaş hayvanlarda tulum çıkartma şeklinde deri çıkartılmalıdır. Derinin zarar görmemesi açısından deri ağırlığının en az yüzde 30 oranında 2-4 milim çapında iri tanelere sahip tuz ile iç yüzünde tuzlanmamış alan bırakılmadan tuzlanarak korumaya alınmalıdır.

F) Hayvanın Yüzme İşlemi Yapılırken Dikkat Edilecek Hususlar;

- Kesim yeri zemininde kesinlikle toz, pislik ve dışkı gibi şeyler bulunmamalıdır. Bunun için deri, kuyruk altı ve bulaşık bölgeler kan akıtılmasından sonra iyice yıkanmalıdır.





• Hiç bir zaman derinin dış yüzü et ile temas etmemelidir.

• Sindirim kanalının çıkartılması sırasında et ve sakatat üzerine kesinlikle içerik dökülmemesine dikkat etmek gerekir. Yemek borusunun ve rektumun (göden bağırsağı) bağlanması veya kesimden 12 saat öncesinden aç bırakma işlemine baş vurulabilir.

• Tüketilebilen ürünlerin tüketilmeyen ürünlerden hemen ayrılması gerekir.

• Cinsiyet organlarının ve bağırsakların temiz sakatatтан ayrı tutulması ve uygun bir şekilde uzaklaştırılması gerekir.

• Kesim yeri zeminine işkembe ve bağırsak içeriği dökülmemelidir.

• Yüzme işlemini müteakip gövdenin iç ve dış yüzü, var ise toz, kan, işkembe bağırsak içeriği ve diğer kirleri uzaklaştırmak için ihtiyaç miktarı kadar su kullanılarak yıkanmalıdır.

• Yıkamadan sonra gövdenin silinmesinde kesinlikle bez kullanılmamalıdır. Lüzumu halinde kağıt havlular kullanılmalıdır.

• Kesimi müteakip karkasın dinlendirilmesi gerekir.

G) Kurban kesim Yerlerinde Bulunması Gereken Asgari Teknik ve Hijyenik Şartlar;

• Kesim yapılacak yerler kolay yıkanabilir, dezenfekte edilebilir yapıda olması zemininde su ve kanın birikmemesi için gerekli yapıda olması gerekmektedir.

• Işıklendirme ve havalandırma olmalıdır.

• Kesim yerinde içilebilir nitelikte yeterli miktarda ve basınçta su bulunmalıdır.

Hayvanların hiç bir şekilde kamu vicdanını rahatsız edecek şekilde ulu orta yol kenarlarında, caddede vb yerlerde kesilmemesi gerekmektedir.

• Ete temas eden alet ve malzemeler ile kesim işinde çalışan personelin ellerinin temizlik ve dezenfeksiyonu için uygun bir sistem bulunmalı

• Kesim sonrası oluşan atık ve artıkların ve yan ürünlerinin hijyenik şartlara uygun olarak çevre ve toplum sağlığına zarar vermeyecek şekilde izale ve bertaraf ve tahliyesinin sağlanması,

• Hastalıklı organlar ve karkaslar ya en az 2 metre derinliğinde çukurlara gömülü üzerinin kireçle kaplanması veya uygun bir yerde yakılarak imha edilmesi gerekir.

• Kurbanlık kesim yerlerinde orada bulunan insanların sosyal ihtiyaçlarını karşılayacak yerlerin bulunması.

• Kesim yerinde hayvanların birbirini görmesini engelleyecek bir düzenlemenin getirilmesi gerekir.

• Hayvanların hiç bir şekilde kamu vicdanını rahatsız edecek şekilde ulu orta yol kenarlarında, caddede vb yerlerde kesilmemesi gerekmektedir.

• Kesilen hayvanların atık ve artıkları da çevreyi kirletecek etrafı rahatsız edecek şekilde bırakılmamalı bunlar kalın poşetler içerisine konularak ve ağız bağlanarak çöp arabalarına veya çöp konteynırlarına bırakılması gerekmektedir.

H) Yasal İşlem;

• Teknik düzenlemelere uyma-

yanlar hakkında yasalarımızda çeşitli yaptırımlar mevcut olup, insanlarımızın dini vecibelere uygun, yasaların öngördüğü teknik ve hijyenik şartlara uyarak kurbanlarını kesmeleri, toplum ve çevre sağlığı açısından önem arz etmektedir.

Yılda yaklaşık 25 milyon hayvan kesilen ülkemizde, dericilik sanayi de oldukça gelişmiştir. Deri, son yıllarda ülkemizde ve dünyada, sürekli olarak değer kazanmaktadır.

Kurban bayramında, yaklaşık 2-2,5 milyon büyük ve küçükbaş hayvanın kesildiği ve derinin ekonomik değeri dikkate alındığında, hasarlı, kesik şekilde yüzülen deriden ciddi ekonomik kaybının olacağı açıktır.

Özellikle kurban bayramında yapılan kesimler çok fazla olduğundan ve genellikle kesimin ehliyesiz kişilerce gerçekleştirilmesi nedeniyle zararlar daha da artmaktadır. Derilerde oluşan ekonomik kayıplardan birisi de koruma hatalarıdır. Bu hatalar, çoğunlukla, kurban sahibi, deri toplayan kurumlar ve deri tüccarları arasında organizasyonun iyi sağlanamamasından ileri gelmektedir. Bayramda kurban kesiminin özellikle ilk günde yoğunlaşması ve kurban sahibinin deriye yeterli önem vermemesi kayıpların daha da artmasına yol açmaktadır.

Derinin tamamından yararlanılabilmesi için kesiksiz olması gerekir. Çünkü, kösele yapımında ve dericilik sanayiinde, derinin ipliklerden oluşan katman kullanılır. Bu nedenle yüzüm esnasında derinin et yüzündeki yağ tabakalarının ve et parçalarının kalmaması ve bu ipliksel tabakanın korunması çok önemlidir. Çünkü tabaklanma sırasında deride oluşan bıçak yaraları belirginleşerek, bu bölgeler işe yaramaz hale gelir.

Yorgun hayvanlar dinlendirilmeli ve hayvan kesim öncesinde en az 12 saat aç bırakılmalıdır. Aksi halde, derinin yüzülmesi zorlaşır ve kalitesi düşer. Kesim mümkün olduğunca kafaya yakın bölgeden yapılmalı, kesim işi bir defada ve normal derinlikte yapılmalıdır. Kanın tam

olarak akması için hayvanın çırpınabilmesi sağlanmalıdır. Bu amaçla yerde kesilen hayvanların bir ön bacağı serbest bırakılmalıdır.

Büyükbaş hayvanların yüzülmesi yerde veya asılarak yapılabilir. Yerde yüzmede deri gırtlaktan başlayacak ve kuyruk dibine uzayacak şekilde yarılr. Bacaklar, göğüs bölgesi derisi gövdeden ayrılır. Omuz bölgesinin yüzülmesinde kısmen bıçak, kısmen de çekmeyle yüzüm yapılır. Kaburgalar bölgesinin yüzülmesi sırasında da özenli davranılmalıdır. Zira bölge derisi de oldukça zor ayrılır.

Yüzme işleminde sivri uçlu bıçaklar kesinlikle kullanılmamalıdır. Uçları küt, yuvarlak kavslı bıçaklar kullanılmalı; bıçak hareketleri uzun mesafeli olmalıdır. Her bıçak darbesinde en az 10 cm'lik bir deri yüzülmelidir. Aksi takdirde balık sırtı görünümü alır.

Kafa derisinin yüzülmesi sırasında bu bölge derisinin gövde derisinin devamı şeklinde çıkarılması çok önemlidir. Bunun için baş derisi gövdeden tamamen ayrılmamalıdır. Yüzme hattı yarığı kafa derisinde çene altında değil de, boynuz dibinden göz hizasına ve göz hizasını takip ederek burun deliğine doğru yapılmalıdır. Bu sayede kafa derisi üstten yarılabileceğinden, asıl değerli olan çene altı bölgesi korunmuş olur.

Büyükbaş hayvanların asılarak yapılan yüzmede hayvan arka bacak kirişlerinden asılır. Önce kuyruk derisi yüzülür ve kuyruktan ayrılır. Daha sonra ayaklardan butlara doğru yüzmeye devam edilir. Kuyruk kısmına ulaşıldığında, kuyruk derisi elle tutulup sırttan aşağı, bel hizasına çekilir. Gövde bu sırada

biraz daha yukarı kaldırılır ve yüzücü bu defa deriyi boyun kısmına kadar çeker ve buradan çıkarır. Böylece çok kıymetli olan sırt derisi bıçak hatalarından korunmuş olur.

Koyunlarda ise yüzmeden önce hayvanın ön ayaklarından birinin bilek tarafında, iç yüzeyine açılan küçük bir delikten verilen havayla şişirme yapılmalıdır. Bacaklar, kuyruk çevresi ve göğüs kemiği bölgelerinde bıçak kullanılır; ancak buradan itibaren deri elle tutulup, diğer el yumruk yapılarak, yüzüm işlemi sürdürülmelidir. Bu işlemler esnasında yün ve kıllar kanla bulaştırılmamalıdır.

Tulum çıkarma yöntemi, koyunların yüzülmesinde tercih edilmesi gereken bir yüzme tekniğidir. Bu yöntemde şişirme, bol havayla ve mükemmel bir şekilde yapılmalıdır. Bu işlemten sonra, önce arka ayak derileri butlara kadar hayvan yerdeyken yüzülür. Daha sonra asılarak kalan bölümler sadece yumrukla ayrılır. Bu derilerde bıçak yarısı ve kesik gibi hatalar olmadığından en kaliteli deriler olarak kabul edilirler.

Deri yüzüldükten sonra dayanıklılığını kaybeder. Gerekli koruyucu tedbirler alınmaz ise mikroorganizma faaliyetleri hızla başlar. Derinin yapısı bozulmaya başlar, deri dayanıklılığını kaybeder. Böyle derilerden gereği gibi yararlanmak mümkün olmaz. Bu nedenle hayvan kesilip yüzüldükten sonra derileri iyi korumak gerekir. En önemlisi kokuşmayı önlemek için bir takım tedbirleri almak gerekir. Bu konuda sırasıyla şu işlemler yapılmalıdır:

• Koyun derilerinin iyi yüzülebilmesi için havayla çok iyi şişirilmesi gerekir.

• Yüzülürken derinin hasar görmemesi için yüzme işlemi mutlaka küt ve yuvarlak uçlu bıçaklarla yapılmalıdır. Çok sivri bıçak kullanılmaması gerekir.

• Yüzülen derilerin üzerinde fazla et ve yağ parçaları bırakmamak gerekir. Kuyruktaki yağlı, etli, kemikli kısımlar kesilip atılmalıdır.

• Yüzüm işlemleri sırasında deriye kan bulaştırmamaya dikkat edilmelidir. Eğer kan ve gübre gibi pislikler varsa bunlar temizlenmelidir.

• Koyun, keçi gibi yünlü yapılı deriler yıkanmaz, kurutulmaları zordur. Yünler arasında ısı meydana gelir, kızışma olur, bu da deriyi bozar.

• Derileri hemen tuzlamak doğru değildir. Deri tuzlanmadan önce soğuması ve sularının süzülmesi için mutlaka 1-2 saat bekletilmelidir. Ancak bu süre 6 saati geçiilmemelidir.

• Derinin iç yüzünün tamamını kaplayacak şekilde tuz serpilmelidir.

• Deri muhafazasında tuzun nem çekici özelliğinden yararlanılır. Bu amaçla kullanılacak tuz taneli olmalı, tane büyüklükleri bulgur iriliğini geçmemelidir. En ideal tuz, kuş gözü tabir edilen irilikteki taneleri olanlardır. Tuz temiz olmalı ve kaya tuzu tercih edilmelidir.

• Bir koyun derisini tuzlamak için 2, sığır derisine de en az 5 kilo tuz kullanılmalıdır. Tuz dışındaki maddeler, derinin daha çabuk bozulmasına neden olur.

Tuzlanmış deriler, ilgili kişi ve kuruluşlara verilinceye kadar rutubetsiz, havadar ve serin bir yerde muhafaza edilmelidir.



Tuzlama için deri, et yüzü üste gelecek şekilde gölgelik, hafif meyilli bir yere serilir. Bir saat kadar beklenerek soğuması ve kanlı ve pis suların akması sağlanır. Daha sonra kuru tuz serpilir. Her deri için en az ağırlığının yarısı kadar tuz kullanılmalıdır. Diğer bir ifadeyle, derinin et yüzü görünmeyecek şekilde tuzla örtülmelidir.

Depolama esnasında ise tuzlanan deriler, et yüzleri üste gelecek şekilde üst üste yığılabılır. Bu istifleme şeklinde, oluşan yığın yüksekliliği bir metreyi aşmamalıdır. Bu şekilde iki gün bırakılan derilerin tuzlarını alıp, salamura olmaları sağlanır. Sıcak ve nemli olmayan depolarda 1-2 ay bekletilebilirler. Bozulmalarından şüphe edilmesi durumunda, deriler açılır, tuzları giderilir ve yeniden tuzlanırlar. İstifleme sırasında derilerin katlanmamalarına ve kıvrılmamalarına özen gösterilmelidir. Kurban Bayramı nedeniyle bilindiği üzere yurdumuzun çeşitli bölgelerinden Büyükbaş ve Küçükbaş Hayvanlar kurban pazarına getirilmektedir. Yoğun hayvan hareketleri nedeni ile özellikle Zoonoz Hastalıklar ve salgın hayvan hastalıkları da görülebilmektedir. Bundan dolayı Kurbanlık Hayvan Kesimi öncesi ve sonrasında alınacak tedbirlere harfiyen uyulması gerekmektedir.

KURBANLIK HAYVAN SEÇİMİ, KESİMİ SIRASINDA VE SONRASINDA NELERE DİKKAT ETMELİYİZ?

Kurban Bayramında yaklaşık 300-500 bin büyükbaş ile 1-1,5 milyon küçükbaş hayvan zamanla sınırlı bir sürede kesilip tüketilmektedir. Bu dönemde hayvan hareketleri artmakta ve buna paralel olarak da Kurban Bayramı öncesi hayvan pazarları dışında hayvan satış yerleri çoğalmakta, bulaşıcı ve salgın hayvan hastalıklarının yayılma riski artmaktadır. Bu nedenle Kurbanlık Hayvan Kesimi öncesi ve sonrasında alınacak tedbirlere harfiyen uyulması muhtemel bir hastalığın bulaşması ve yayılmasının önlenmesi büyük önem taşımaktadır.

Kurbanlık Alım ve Satış Yerleri:

1-Kurbanlık hayvanlar, hayvan pazar ve panayırıları ile hayvan borsalarının yanı sıra Kurban Hizmetleri Komisyonun da alınan kararlar doğrultusunda belirlenen kurbanlık hayvan satış yerlerinde ve özel kurbanlık kesimi yapılacak işletmelerde alınıp satılacaktır. Bu tür önceden belirlenen yerlerin dışında kurbanlık hayvan alım ve satımlarına müsaade edilmeyecektir.

2-Bu gibi yerlerde kulak küpesi ve pasaportu olmayan sığır cinsi hayvanların alınmaları ve satılmaları yasaktır

3-Kurban Hizmetleri Komisyonu'na belirlenen yerlerde kurbanlık olarak kesilecek sığır cinsi hayvanlara ait kulak küpeleri ve pasaportlar söz konusu Komisyonca görevlendirilecek personel tarafından toplanarak Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının en yakın İl/İlçe Müdürlüğüne teslim edilecektir.

4- Kurbanlık hayvan alım ve satış yerleri Hükümet Veteriner Hekimleri, Belediye Veteriner Hekimleri ve Belediye Zabıta Ekiplerince işbirliği ve koordinasyon sağlanarak etkin ve sürekli olarak denetlenecek ve kontrol edilecektir.

Kurbanlık Kesim Yerleri:

1-Hayvan kesimleri Bakanlığımızdan ruhsatlı mezbaha ve kombinalarda veya geçici kesim yerlerinde yapılmalıdır. Böylece kesme ve yüzme işleminin daha temiz ve sağlıklı bir şekilde yapılması sağlanmış olacaktır.

2-Vatandaşlarımız, kurbanlık hayvanlarını köylerde ve önceden belirlenmiş kesim yeri bulunmayan yerlerde kendi bahçelerinde usulüne uygun olarak ve çevreye zarar vermeyecek şekilde kesebilirler ancak cadde, sokak ve park gibi kamu alanlarında kurbanlık hayvan kesimleri yasaktır.

4-Kesilen hayvanlara ait hastalıklı organlar, kesim sırasında oluşan artıklar ile özellikle kist hidatikli karaciğerler ile akciğerler kesinlikle

Hayvanların hiç bir şekilde kamu vicdanını rahatsız edecek şekilde ulu orta yol kenarlarında, caddede vb yerlerde kesilmemesi gerekmektedir.

kedi ve köpeklere verilmeyecek, uygun şekilde hazırlanmış, kedi ve köpekler tarafından çıkarılmayacak derinlikte çukurlara gömülerek imhası sağlanacaktır.

Kurbanlık Hayvan Alımlarında Dikkat Edilecek Hususlar:

1-Veteriner sağlık raporu ve menşehaahadetnamesi olmayan

2-Sığır ve mandalarda küpesi ve pasaportu bulunmayan,

3-Çok zayıf olan

4-Gebe olan

5-Yeni doğum yapmış olan

6-Yüksek ateşi olan

7-Çok genç ve etleri olgunlaşmamış olan

8-Tüyleri karışık ve mat olan

9-Bakışları ve dış görünümü cansız olan

10-Pis kokulu ishali ve burun akıntısı olan

11-Çevreye karşı aşırı tepkili veya çok duyarsız olan hayvanların alınmaması gerekmektedir.

Hayvanlar Mezbahaya Nasıl Alınmalı ve Kesime Nasıl Hazırlanmalıdır?

1-Kasaplık hayvanların mezbahaya veteriner sağlık raporu ve Büyükbaş Hayvan Pasaportu ile getirilmesi mecburidir.

2- Kesim öncesi kurbanlık hayvanları strese sokacak kötü muamelelerden ve hareketlerden kesinlikle kaçınmak gerekir. Kesimden önce stres faktörlerine maruz kalmış, yorgun hayvanlardan elde edilen etler uzun ömürlü değildir.

3- Kesimden önce hayvanlara yem verilmesi de et kalitesini olumsuz yönde etkiler. Bu nedenle kesim-

den en az 6 saat önce yem verilmemelidir.

4-Mezbahaya yorgun getirilen hayvanların kışın en az 8 saat, yazın 12 saat dinlendirilmeleri gerekir.

İdeal bir kesimde amaç: Hayvana acı çekirtmeden iyi kan akıtmayı sağlamak ve işlemleri hijyenik olarak yapmaktır.

Yüzme işlemi Nasıl Yapılmalı?

Ülkemizde kasaplık hayvanların deri yüzme işlemi çoğunlukla bıçakla yapılmaktadır. Bıçakla yapılan deri yüzme işlemleriyle deride her zaman için bıçak yarası oluşması, kesim veriminin düşmesi ve etin yüzüm işlemleri esnasında mikrop- larla bulaşma riski vardır. Bu nedenle de kesimlerin Tarım ve Köyişleri Bakanlığından ruhsat alınmış kombina ve mezbahalarda veya bu mümkün değilse geçici kesim yerlerinde yapılması ciddi sağlık problemlerinin çıkmaması açısından önemlidir.

Bu nedenle hayvanların asılı halde yüzülmeleri, yüzme işleminin ehil kasaplar tarafından yapılması ve daha iyisi yukarıda da belirtildiği üzere kesim ve yüzüm işlemlerinin geçici kesim yerlerinde yaptırılması uygun olacaktır.

Küçükbaş hayvanların derilerinin tulum şeklinde çıkarılması ve derinin delinmemesine, yırtılmamasına, üzerinde et ve yağ bırakılmamasına dikkat edilmelidir.

Kesim sonrası ise etlerin kontrolü :

1-Hayvanın kestikten sonra 15-20 dakika sonra kanın pıhtılaşp pıhtılaşmadığına

2-Kesilen etin renginin siyah ve pis kokulu olmamasına

3-Normalde parlak kahverenginde ve pürüzsüz olan Karaciğerin yüzeyinin çini taşı gibi benekli veya içi sıvı dolu kese olmamasına

4-Normalde açık pembe renkli olan akciğerin ise kanlı ve damarlı ve irinli olmamasına





5-İç organlarında ve kaburga yüzeyinde içi taşlaşmış üzüm salkımı benzeri oluşumların olmamasına dikkat edilmesi gerekmektedir.

Kesim ve yüzme işlemini takiben karkas ve iç organlar veteriner hekime muayene ettirilmelidir. Böylelikle canlı muayene sırasında gözden kaçan kaçan kist hidatik, şarbon, sarılık, tüberküloz ve sistiserkoz gibi hayvanlardan insanlara geçen (zoonoz) hastalıkların tespiti yapılabilir. Bu veya bunlara benzer durumlar tespit edildiğinde Veteriner Hekime bilgi verilmesi ve etlerin tüketilmemesi gerekmektedir.

Kurban Etlerinin Muhafazası Nasıl Olmalıdır?

Kurban etleri, serin bir yerde hava alması sağlanarak kesim sıcaklığından oda ısısına düşmesi beklenildikten sonra buzdolabına kaldırılmalıdır. Kurbanlık etin dayanma süresi, kesim kalitesine ve parçaların büyüklüğüne göre değişmekle beraber normal buzdolabı koşullarında 5-6 gündür. Kıymada ise bu süre 3 gündür. Uzun süreli muhafazalarda ise etler derin dondurucuda -18 derecede muhafaza edilmelidir.

Derilerin Korunması İçin Ne Tür İşlemler Yapılmalıdır?

Çeşitli deri koruma yöntemlerine karşılık en kolay olarak kullanılan yöntem tuzlu koruma yöntemidir. Derinin, yaş deri ağırlığının %30-50 si oranında ve 2-4 mm. çapında tanelere sahip tuzun, et yüzüne tuzlanmamış alan kalmayacak şekilde uygulanması neticesinde nem oranının

%35-40 düzeyine indirilerek koruma altına alınmasıdır. Deriler, hafif eğimli sert bir zemine veya özel tahta ızgara üzerine kıl yüzü alta ve et yüzü üste gelecek şekilde düzgünce yayılır. Bu işleminden sonra deriler tüylü kısımları dışa dönük olacak şekilde katlanır (bohça şeklinde) (et yüzeyleri ile birbirine teması) ve ilgili yerlere gönderilmek üzere hazır bekletilir. Bilinmelidir ki derilerin usulüne uygun bir şekilde yüzülmesi ve koruma altına alınmasının iyi yapılamaması çok büyük ekonomik kayıpların oluşmasına ve Ülkemizden ciddi oranlarda dövizin yurt dışına gitmesine neden olmaktadır.

III. KURBANLIK HAYVAN SATIŞ YERLERİNE YÖNELİK ALINACAK ÖNLEMLER

1- Kurbanlık hayvanlar hayvan park, pazar ve panayırıları ile hayvan borsalarının yanı sıra Komisyonlarca alınan kararlar doğrultusunda belirlenen kurbanlık hayvan satış yerlerinde ve özel kurbanlık kesimi yapılacak işletmelerde alınıp satılacaktır. Bu tür önceden belirlenen yerlerin dışında kurbanlık hayvan alım ve satımlarına müsaade edilmeyecektir. Bu konuda yetiştiriciler ve satıcılara kurbanlık satış ve kesim yerleri ile ilgili komisyonlarca duyuruda bulunulacaktır. Kurbanlık hayvan alım satım yerlerinin sayısı mümkün olduğunca asgari düzeyde tutularak denetim ve kontrol hizmetlerinin aksatılmadan sürdürülmesi, 2- Kurban satış yerlerine getirilen hayvanların; merkez ilçe veya ilçe içi hareketlerinde Menşe Şahadetnamesi, ilçeler veya

iller arası hareketlerinde ise Veteriner Sağlık Raporları, hayvanlara ait kulak küpeleri ile büyükbaş hayvanlar için pasaportlar ve küçükbaş hayvanlar için nakil belgeleri kontrol edilecek, sadece belgeleri tam olan hayvanların kurban satış yerlerine girişlerine müsaade edilmesi, 3- Kurbanlık hayvan alım ve satım yerleri; resmi ve belediye veteriner hekimleri ile belediye zabıta ekiplerince işbirliği ve koordinasyon sağlanarak etkin ve sürekli olarak kontrol edilmesi, 4- Belediyeler ve komisyon ile koordineli olarak kurbanlık satış yerlerine küpesiz, iki yaşını doldurmamış ve gebe büyükbaş ve belgesiz hayvan girişlerinin önlenmesinin sağlanması, 5- Kurbanlık hayvan satış yerleri belediyelerle müşterek olarak her gün sabah ve akşam olmak üzere iki kez usulüne uygun olarak temizlenecek, ayrıca etkin dezenfektan kullanılarak dezenfekte edilmesi, 6- Kurbanlık hayvan satış yerlerinde değişik bölgelerden hayvanlar bir araya geldiğinden satılamayan hayvanların geri dönüşlerinde hastalık bulaştırma riski bulunmaktadır. Bu sebeple satış yerlerine gelen hayvanlar giriş ve çıkışlarda mutlaka bulaşıcı hastalıklar yönünden kontrol edilerek hastalıklı hayvanların nakline izin verilmemesi, 7- Hayvanların pazar yerleri ve kurban satış izni verilen yerler dışında satışına izin verilmeyecek, 2011/04 sayılı Hayvan hareketleri kontrolü genelgesinde belirtilen Hayvan Refahının sağlanması için gerekli önlemler alınacaktır.

IV. KURBANLIK HAYVANLARIN KESİMİNDE VE KESİM YERLERİNDE DİKKAT EDİLECEK HUSUSULAR

1- Kurbanlık hayvanlar, şehir ve kasabalarda çalışma izni almış mezbaha ve kombinalar ile Komisyonların önceden belirlediği kesim yerlerinde; köylerde ve önceden belirlenmiş kesim yeri bulunmayan yerlerde, kendi bahçelerinde usulüne uygun olarak ve çevreye zarar vermeyecek şekilde kesilmesi, 2- Cadde, sokak ve park gibi kamu alanlarında kurbanlık hayvan kesimlerinin yapılmaması, 3- Kurban kesim yerlerindeki atıkların, kan ve diğer organların herhangi bir çevre kirliliğine sebep olmalarının engellenmesi için gerekli önlemlerin alınması, 4- Kesilen hayvanlara ait hastalıklı organlar kesim sırasında oluşan artıklar ile özellikle kist hidatikli karaciğerler ve akciğerler kesinlikle kedi ve köpeklere verilmeyecek, uygun şekilde hazırlanmış, kedi ve köpekler tarafından çıkarılmayacak derinlikte çukurlara gömülerek imhasının sağlanması 5- Kurbanlık hayvanlar, kasaplar ve eğitim görmüş ehil kişilerce hayvanların yaralanma ve gereksiz yere acı veya ıstırap çekmeyecekleri şekilde usulüne uygun olarak yatırılmalı ve kesilmelidir. Kurbanlık hayvan kesiminde kullanılacak bıçakların yeterince keskin olması, 6- Kurbanlık hayvanların derileri mutlaka usulüne uygun ve deriye zarar vermeyecek şekilde yüzülmelidir. Kurbanlık hayvan derileri ile bağırsakları temizlendikten sonra usulüne uygun tuzlanarak yetkili kurum ve kuruluşlara teslim edilmesi, 7- Belediye ve köy muhtarlarınca çevre ve halk sağlığını dikkate alacak şekilde kesim yerlerinde çevre temizliğinin yaptırılması hususunda gerekli tedbirlerin alınması, 8- Mevcut uygulamaların etkinliği artırılıp Polis, Jandarma, Belediye Zabıtası ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü görevli-

lerinden oluşan bir grupla belgesiz ve sağlık şartları uygun olmayan hayvan nakilleri engellenecek, belirlenen satış yeri ve kesim yerleri dışında oluşabilecek faaliyetlere izin verilmeyecektir. Kesim öncesi ve sonrası hayvanların kontrol edildiği ve sağlık güvencesi bulunduğu na dair damga ve belge düzenlenerek halkın bu organizasyonlara güveninin artırılmasının sağlanması, 9- Kurban kesim organizasyonu yapan vakıf, dernek, süpermarket, kombina vb. kurum ve kuruluşlar komisyonlar vasıtasıyla sisteme katılarak kurban organizasyonlarının bir bütünlük içinde yapılmasının sağlanması, 10- Kurbanlık hayvan satış yerlerinde kurbanlık olarak sığır cinsi hayvan satan yetiştiriciler veya celepler; sattıkları hayvanlara ait pasaportun kendilerinde kalacak satıcı ile ilgili kısmına "Kurbanlık olarak satıldı" ibaresini yazarak pasaportun bu kısmını en yakın ya da ikamet ettikleri yerdeki İl/İlçe Tarım Müdürlüğüne teslim etmeleri, 11- Mezbaha ve kombinalarda kesilen kurbanlık sığır cinsi hayvanların kulak küpe ve pasaportları Sığır Cinsi Hayvanların Tanımlanması, Tescili ve İzlenmesi Yönetmeliği ve Uygulama Talimatının ilgili hükümleri çerçevesinde toplanarak pasaportların en yakın İl/İlçe Tarım Müdürlüğüne teslim edilmesi 12- Komisyonun belirlediği yerler dışında ve köylerde kesilecek kurbanlık sığır cinsi hayvanların kulak küpeleri ve pasaportlarının toplanarak veri tabanından düşümlerinin sağlanabilmesi yönünden il ve ilçe müdürlükleri, kendi yetki ve sorumluluk sahalarındaki mahalle ve köy muhtarları ile bir bilgilendirme toplantısı düzenleyerek bu konuda muhtarlara yazılı tebligat yapmaları, 13- İl/İlçe Tarım Müdürlükleri kendilerine teslim edilen kulak küpeleri, pasaportları ve kulak küpe numaralarının listesine istinaden kurbanlık olarak kesilen hayvanların bilgisayar des-

tekli veri tabanından kayıt düşümle-rini mutlaka yapacaktır.

V. KURBAN SATIŞ VE TOPLU KESİM YAPILACAK YERLERDE UYULMASI GEREKEN KURALLAR

(1) Su, elektrik, kanalizasyon veya foseptik çukuru vb. alt yapısı hazırlanmış yerler olacaktır. (2) Kesim yeri beton, beton asfalt vb. sızdırmaz malzemeden olacaktır. (3) Kesim yeri, kesim sonunda tazeyikli suyla yıkama imkanına sahip olacak, zeminde gerekli ızgara sistemi bulunacak ve yıkama suları mutlaka kanalizasyona veya foseptiğe verilecek, kesinlikle çevreye bırakılmayacaktır. (4) Hayvan dışkıları vb. atıklar sızdırmaz, dayanıklı, yüksek yoğunluklu polietilen siyah torbalara 2/3 oranında konacak, gerektiğinde ikinci torba kullanılacak, ağzı iyice kapatılıp bağlanacak ve sızdırmaz kapalı özel atık taşıma kamyonları ile belediye tarafından düzenli olarak bertaraf edilmek üzere alınacaktır. (5) Kesim sonrası, kesim mahalli dezenfekte edilecek, kesim işleminin birkaç gün sürmesi durumunda dezenfeksiyon işlemi her günün sonunda yapılacaktır. (6) İlgili belediyeler bayram öncesi ve süresince satış yerlerinde, bayram süresince kesim yerlerinde temizlik ve denetim birimlerinden yeterli sayıda eleman bulundurulacaklardır. (7) Satış noktalarında hayvan atıkları dışındaki atıklar da aynı şekilde biriktirilerek en kısa sürede belediyelerce düzenli olarak bertaraf edilmek üzere alınacaktır. (8) Kurban satış ve kesim yerlerinde ilçe belediyeleri yeterli miktarda atık taşıma araçları ve konteyner bulunduracaktır. (9) Belediyeler, atık konteynirleri dolmadan ve toplanan atıkları sıkıştırmadan bertaraf alanına ulaştıracaklardır.



Çocukluk Çağı Beslenmesinde Sütün Önemi ve OKUL SÜTÜ Programı

Dr. Handan ERDOĞAN ve Diyetisyen Özge UYGUN- Diyarbakır Halk Sağlığı Müdürlüğü

Süt, bebeklikten yaşlılığa kadar vücudun gelişmesi, güçlenmesi ve sağlığın korunması için gereken pek çok besin ögesini bünyesinde bulunduran en değerli besin kaynaklarından biridir. Özellikle çocukluk, gebelik, emzicilik ve yaşlılık dönemlerinde kemik sağlığı için gerekli bir besin olan süt, büyüme ve gelişmede, bağışıklık sisteminin güçlenmesinde, kan basıncının düzenlenmesi ve bazı kanserlerin gelişiminin azaltılmasında koruyucu etkiye sahiptir. Beslenmemizde olduk-

ça önemli bir yeri olan sütün, çocukluk, hamilelik, emzicilik ve yaşlılık dönemlerinde yeterli miktarlarda tüketimi son derece önemlidir. Ayrıca zengin kalsiyum kaynağı olması nedeniyle de özellikle bebeklik ve çocukluk döneminde kemik gelişiminde önemli bir rolü vardır. Kalsiyumun temel kaynağı olarak bilinen süt ve süt ürünlerinin yeterli düzeyde tüketilmemesi, osteoporoz (kemik erimesi) gibi kemik sağlığı üzerinde ciddi ve zararlı etkiler oluşturabilmektedir. Organizmanın gelişimi açısından gerekli bir mineral olan

kalsiyum, çocuklarda kemiklerin ve dişlerin oluşumunda önemli rol oynarken, sütün bileşiminde bulunan diğer besin öğelerinden A vitamini; göz ve diş sağlığına, E vitamini; bağışıklık sisteminin güçlenmesine, B vitamini; iştah, sinir ve sindirim sisteminin düzenlenmesine, D vitamini ise, özellikle çocuklarda diş ve kemiklerin büyüme ve gelişimine katkı sağlamaktadır. Bunun yanı sıra, sütün içeriğindeki biotin, saç ve deri sağlığı için önem taşıırken, B2 vitamini büyümeyi hızlandırmaktadır.

Gülhan KAYA AYYILDIZ

Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü,
Koordinasyon ve Tarımsal Veriler Şube Müdürlüğü**Sağlıklı Süt Tüketiminin Önemi;**

Süt, uygun koşullar sağlanmadığı takdirde çeşitli hastalıklara neden olabilecek zararlı mikropların üremesi için çok uygun bir besin maddesidir. Bunun için sütü sağlıklı tüketmek çok önemlidir. Sütte bulunan ve hastalığa neden olan bakteri ve virüsleri yok etmek için pastörizasyon ya da UHT işlemleri uygulanmalıdır. Pastörizasyon, sütün özel kapalı sistemler içinde, kaynama derecesinin altındaki bir sıcaklık derecesinde, kontrollü olarak belirli bir süreyle ısı işleme tabi tutulması ve hemen buzdolabı sıcaklığında soğutulması ile gerçekleştirilen bir işlemdir. Pastörizasyon işleminin sağladığı en önemli avantaj, kontrollü koşullarda gerçekleştirilen bir ısı işlemle sütün içindeki patojen (hastalık yapan) bakterilerin tümüyle yok edilmesi ve diğer bakterilerin de güvenilir bir düzeye çekilmesi ve ısı işleminden kaynaklanan besin kaybının minimuma indirilmesidir.

Pastörize sütün tazelikliğini koruyabilmesi için, 4°C'deki soğuk araçlarda dağıtılması, ardından buzdolabında saklanması ve soğuk zincirin kırılmasına dikkat edilmelidir. Pastörize sütlerin raf ömrü, ambalajı açılmadan, buzdolabında saklandığı takdirde, 5 ile 7gün arasındadır. Ambalajı açıldığında dayanma süresi 1-2 gün arasında değişir.

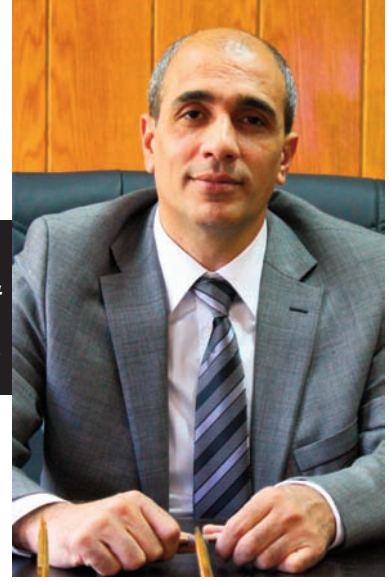
Sütün fabrika ortamında 135-140 °C'de 2-5 saniye süre ile ısıtılıp hızla soğutulması işlemine ise UHT-uzun ömürlü süt denir. UHT, İngilizce "Ultra High Temperature" yani 'Ultra Yüksek Sıcaklık' sözcüklerinin baş harflerinden oluşan bir kısaltmadır. Bu uygulama ile sütün içindeki bozulmaya neden olan maddeler kontrol altına alınmaktadır. Bu işlem ile sütteki sağlığa zararlı tüm mikroorganizmalar yok edildiğinden kaynatmaya gerek kalmadan güvenli bir şekilde tüketilebilir. UHT sütler ambalajı açılmadan oda ısısında 3 ay saklanabilir. Ambalajı açıldıktan sonra, UHT sütler de buzdolabında saklamak koşuluyla bir hafta içerisinde tüketilmelidir.

Sütün hayatımızdaki yeri, özellikle insan yaşamında büyüme ve gelişmenin en hızlı olduğu çocukluk döneminde, süt tüketiminin önemi ile ilgili

Diyarbakır Halk Sağlığı Müdürü

**Dr. Fatih Mehmet
ASLAN'a**

süt ile ilgili sorular yönelterek, aynı zamanda okul sütü programı ile ilgili de bilgiler aldık...

**Sütün besin değeri ve sağlıklı beslenme açısından önemi nedir?**

Süt, bileşiminde yer alan, protein, kalsiyum, vitamin gibi besin maddeleri nedeniyle besleyici değeri yüksek bir gıdadır.

100 ml süt; 3 gram protein, 3 gram yağ, 4,7 gram karbonhidrat ihtiva etmektedir. Enerji içeriği ise 58/242 kca/kj' dir.

Günlük 200 ml süt içerek; kalsiyum ihtiyacımızın %52 sini, protein ihtiyacımızın %30-35 ini, B12 vitamini ihtiyacımızın % 95-98 ini, B2 vitamini ihtiyacımızın % 44 ünü, A vitamini ihtiyacımızın %9 unu, fosfor ihtiyacımızın %50-55 ini, potasyum ihtiyacımızın %25-30 unu karşılamış oluruz.

Süt; protein, kalsiyum, fosfor, A vitamini, bazı B vitaminleri özellikle (B2ve B12) için iyi bir kaynaktır. Büyüme ve gelişmeyi sağlar. Beyin gelişimine destek olur. Göz, deri ve diş sağlığını korur, diş çürüklerini önler. Hücreleri onarır. Kemikleri ve kasları güçlendirir. Enerji verir. Bağışıklık sistemini güçlendirerek hastalıklardan korur.

Günlük içilmesi önerilen süt miktarı ne kadardır?

Sağlık açısından her bireyin ortalama günde iki su bardağı süt ya da süt ürünlerini (peynir, yoğurt) tüketmesini önermekteyiz. Erişkinler için "az yağlı" ya da "yağsız" süt tercih edilebilir.

Ülkemizde süt tüketimi konusunda neler söyleyebilirsiniz?

Pek çok Avrupa ülkesinde yıllık kişi başı süt tüketimi 100 litrenin üzerinde iken ülkemizde yıllık kişi başı süt tüketimi yaklaşık 25 litre civarındadır. TBSA (Türkiye Beslenme ve Sağlık Araştırmaları) 2010 Taslak Raporuna göre ise Türkiye' de günlük süt-yoğurt tüketimi kişi başı ortalama 106 gramdır. Bu rakamlar ülkemizde kişi başı günlük süt ve süt ürünlerinin tüketiminin yetersiz olduğunu göstermektedir. Bu durum süt tüketimini ve süt içme alışkanlığını teşvik eden proje ve uygulamaların önemini daha da artırmaktadır.

Özellikle çocukluk çağı beslenmesinde süt tüketimi neden çok önemlidir?

Çocukluk çağı insan yaşamında büyüme ve gelişmenin en hızlı olduğu dönemdir. Bu nedenle çocukluk çağında yeterli ve dengeli

Süt tüketimi ile ilgili öneriler;

- Sağlıklı büyümek, gelişmek ve yaşlanmak için her gün en az 2 su bardağı sağlıklı süt içiniz
 - En iyi kalsiyum kaynağı süt ve süt ürünlerini her öğünde tüketmeye özen gösteriniz
 - Çay, kahve ve enerji içeriği yüksek gazlı içecekler yerine öğün aralarında da süt ve süt ürünlerini tercih ediniz
 - Gece yatarken süt içmeyi ve arkasından dişlerinizi fırçalamayı ihmal etmeyin.
 - Çocuğunuzla beraber süt içiniz
 - Süt tüketimini arttırmak için, püre ve çorbalara süt ilave ediniz
 - Çocuğunuz için hamur tatlıları yerine sütlü tatlıları tercih ediniz
 - Özellikle sebze yemeklerinde süt ilaveli sosları (beşamel vb.) tercih ediniz.
 - Çocuğunuzla birlikte süt içeren yeni tarifler geliştirin ve beraberce deneyiniz
 - Çocuğunuzun kilo problemi var ise yağlı süt yerine az yağlı sütü tercih ediniz
 - Sütü sağlıklı ambalajında tükettin ve son kullanma tarihini kontrol etmeyi unutmayınız
 - Süt alırken açıkta satılan sütler yerine pastörize veya UHT (ultra yüksek ısı) işlemleri uygulanmış sağlıklı ambalajdaki sütleri tercih ediniz
 - Sütü satın alırken ve kullanırken paketin yırtılmamış, delinmemiş olmasına, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından üretim izni almış olmasına ve son kullanma tarihine mutlaka dikkat ediniz.
- Okul sütü;**
- Okul çağı çocuklarının süt ve sağlık üzerine etkisi konusunda bilinçlenmelerini sağlar,
 - Çocuklara sağlıklı büyüme ve gelişmeleri için kalsiyum ve proteinden zengin olan sütü içme alışkanlığı kazandırılmasını teşvik eder,
 - Süt içme olanağı sunarak sağlıklı beslenmelerine destek olur,

beslenmenin temel unsurlarından biri; bu hızlı büyüme ve gelişmeye en iyi katkı sağlayacak gıdaların tercih edilmesidir. Süt, çocuğumuzun ihtiyacı olan protein, vitamin, karbonhidrat ve minerallerin çoğunu bir arada bulunduran değerli bir besin kaynağıdır. Çocuklarımız günlük iki bardak süt içerek günlük ihtiyaçlarının önemli bir kısmını karşılamış olurlar. Süt içen çocuklar hem çocuklukta hem de ileriki yaşlarda daha güçlü bir kemik yapısına sahip olurlar. Kemik kırıkları daha az görülür ve kırılan kemiklerin kendini daha çabuk yenileyerek iyileşmesi hızlanır. Süt ayrıca bağışıklık sistemini güçlendirerek hastalıklara karşı koruyucu ve iyileşmeyi hızlandırıcı bir etki gösterir. Beyin gelişimine destek olarak başarıyı artırır. Sütün; Sinir sistemi, sindirim sistemi, diş, göz, saç ve deri sağlığı üzerinde de olumlu etkilerinin olduğu bilinmektedir.

Süt, besleyici özelliklerinin yanı sıra doğal olması, pratik ve kolay tüketilebilmesi, içine şeker dahil olmak üzere hiçbir katkı maddesi konulmadan içilebilmesi nedeniyle de tercih edilmesi gereken bir gıdadır. Çünkü sütün içindeki laktoz adını verdiğimiz doğal süt şekeri süte, çocuklarımızın zaten çok beğendiği lezzeti vermektedir.

Kaynatılmış sütle, pastörize ve**UHT sütler arasında ne gibi farklılıklar vardır?**

Sokaktan alınan sütlerde gerekli analizler yapılmadığı için, sütün bakteri yükü, hayvandan süte geçen antibiyotik kalıntısı ve zehirli maddeler gibi unsurların olup olmadığı bilinmemektedir. En az 10 dakika kaynatma işlemiyle bu sütlerde bulunan bazı zararlı mikroorganizmalar etkisiz hale getirilebilir, ancak içinde bulunabilecek diğer tehlike unsurları (örneğin, antibiyotik ve toksinler) yok edilemez. Ayrıca evde uygulanan kaynatma işlemi, sütün içindeki B vitamini, C vitamini, folik asit gibi birçok önemli besin ögesinin kaybına neden olmaktadır.

Pastörizasyon ve UHT (sterilizasyon) uygulamaları ise sütün doğal, biyolojik ve besleyici değerinde en az değişim yaratacak, fakat sütü mikrobiyolojik açıdan güvenli kılacak şekilde yürütülen işlemlerdir. Dolayısıyla, pastörize ve UHT sütlerin besin değeri kaynatılmış süttten daha fazladır.

Okul sütü Programının amacı ve halk sağlığı yönünden önemi nedir?

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Milli Eğitim Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ve Ulusal Süt Konseyi işbirliğiyle; 2011-2012 Eğitim-Öğretim Yılından bu yana 4 yıldır yürütülen Okul Sütü Programı'nın amacı; ana sınıfı dahil olmak üzere ilkökul öğrencilerine süt içme alışkanlığı kazandırmak, bu sayede yeterli ve dengeli beslenmelerine katkıda bulunarak sağlıklı büyüme ve gelişmelerini desteklemektir. Bu program kapsamında ilkökul çağındaki çocuklarımıza haftada 3 gün olmak üzere, güvenilir ve sağlıklı ambalajlarda 200 ml, yağlı, sade UHT süt dağıtımı yapılmaktadır.

Okul Sütü Programı, ülkemizde halk sağlığının korunmasına yönelik en önemli projelerden biridir. Özellikle vitamin ve mineral yetersizliğinden kaynaklanan birçok sağlık sorununun önüne geçilmesinde, "Okul Sütü Programı" önemli bir rol oynamaktadır. Okullarda çocukların ara öğün olarak süt içmeleri, günlük süt tüketiminin bir bölümünün karşılanması yönünden önemlidir. Fast food tarzı ve ayaküstü beslenme alışkanlığının artışı ile çocuklarımızın önermediğimiz gıdalar ve gazlı içeceklere yöneldiği günümüzde, okullarda ücretsiz ve sağlıklı süt imkânı sunulmaktadır. Bu da ileriki yaşlarda süt tüketimi alışkanlığı kazanmalarını sağlamaktadır.

Okul çağındaki çocukların süt tüketimini arttırmak ve doğru beslenme alışkanlıkları edinmelerini sağlamayı amaçlayan Okul Sütü Programı, dünyanın birçok ülkesinde de yıllardır uygulanmaktadır.

Sütün Obezite veya vücut ağırlığı Üzerine Etkileri Nelerdir?

Obezite; beraberinde hipertansiyon, hiperlipidemi ve tip II diyabet gibi kronik hastalıklara neden olabildiği için tüm dünyayı etkileyen önemli

- Sağlıklı ve hijyenik süt tüketiminin yaygınlaşmasını sağlar,
- Çocukların sosyalleşmesine katkı sağlar,
- Süt üretimin artırılmasını teşvik eder,
- Süt arzı fazlalığının değerlendirilmesini sağlayarak, üretimde istikrarı sağlar.

Sağlıklı büyüme ve gelişme için Süt için Araştırmalar, Okul Sütü Programı'nın uygulandığı ülkelerin hepsinde çok önemli yararlar elde edildiğini ortaya koymaktadır. Bu türden programlar, sağlığı olumlu etkileyerek öğrenme yeteneğini geliştirmekte, okula devamlılık ve başarı düzeyini yükseltmektedir. Ayrıca bedensel ve zihinsel gelişime yardımcı olduğu gibi, çocuğun okula bağlılığını da artırmaktadır. Her yaşta insanın, ama özellikle çocukların sağlığı için vazgeçilmez temel besin kaynağı sütün tüketimi, ülkemizde ne yazık ki, çok düşük düzeylerde seyretmektedir. Türkiye'de günlük süt-yoğurt tüketimi kişi başı ortalama 106 gr (TBSA 2010 Taslak Rapor) dır. Okul Sütü Programı bu bakımdan da büyük önem taşımakta ve iki boyutlu bir işlev üstlenmektedir. Birincisi, öğrencilere sütü sevdirmek, onların yeterli ve dengeli beslenmesine katkıda bulunmak; ikincisi ise, sağlıklı koşullarda süt tüketiminin önemine ilişkin anne-babalarda ve öğretmenlerde farkındalık yaratmaktır. Doğal olarak geleceğin yetişkinlerine yapılan önemli bir yatırım olduğu da unutulmamalıdır.

Programın bir başka boyutu ise dar gelirli ailelere, çocuklarının beslenmesinde katkıda bulunmak ve sağlıklı beslenmede çok önemli bir faktör olan bilinç düzeyini yükseltmektir.

27 Eylül Dünya Okul Sütü Günü;

Süt ve süt ürünlerinin tüketimini teşvik etmek, bu konuda toplumda bir bilinç oluşturmak amacıyla dünyada her yıl 27 Eylül Dünya Okul Süt Günü olarak kutlanmaktadır. Ülkemizde ve ilimizde de Dünya Okul Süt Günü çerçevesinde süt tüketiminin özendirilmesi için özellikle okullarda çeşitli etkinlikler düzenlenmekte, günün anlam ve önemi vurgulanmaktadır.

bir halk sağlığı sorunudur. Süt; obezite, kanser, hipertansiyon gibi kronik hastalıklara karşı koruyucu olarak rol almaktadır. Obezite tedavisinin hedefi vücuttaki yağ dokusunu azaltmak olduğu için, süt ve süt ürünlerinin tüketimi ile alınan kalsiyumun yağ metabolizması üzerindeki etkisi önem kazanmaktadır. Kalsiyum verilerek yapılan çalışmalarda kilo kaybının etkin olduğu gösterilmiştir.

Yine sütün içerisinde CLA (Konjuge Linoleik Asit) adlı esansiyel bir yağ asidi yer almaktadır. CLA ile ilgili yapılan araştırmalarda, vücutta yağ birikimini azaltıcı ve dolayısıyla obeziteyi önleyici etkisi bildirilmiştir.

Ayrıca yapılan bazı çalışmalarda; daha fazla süt tüketen çocuklarda deri altı yağlanmasının daha az olduğu ve süt tüketiminin artması ile beraber daha az kilo alımı olduğu gösterilmiştir.

Özellikle az yağlı sütler, yağ oranı ve dolayısıyla kalorisi daha düşük olduğu buna karşın diğer besin değerlerinde bir azalma görülmediği için diyet yapan bireylerin zayıflamasında çok önemli bir yere sahiptir. Vücut ağırlığını kontrol altında tutmak isteyen bireyler yarım yağlı ya da yağsız sütleri ayrıca tatlı olarak da yüksek kalorili şerbetli ve hamurlu tatlılar yerine sütlü tatlıları tercih etmelidirler. Diğer tüm gıdalarda olduğu gibi, süttten beklenen yararın sağlanabilmesi için de ölçülü miktarda tüketilmesinde (günde 2-3 bardak) yarar vardır.

Laktoz İntoleransı nedir, Laktoz İntoleransı olan kişiler süt içebilir mi?

Laktoz intoleransı, toplumdaki bazı bireylerde görülen, laktaz adı verilen enzimin eksikliği sonucu; süt içimi sonrasında hazımsızlık, şişkinlik ve ishal ile karakterize bir hastalıktır. Laktaz, süt şekerinin yani laktozun sindirilmesi için gerekli bir enzimdir. Laktoz intoleransı olan kişiler için üretilen laktozu parçalanmış veya azaltılmış sütler bulunmaktadır. Ayrıca süt yerine, yoğurt ve peynir gibi süt ürünlerini tercih edilebilirler.

Yoğurttan bahsetmişken Süt ürünlerinden biri olan yoğurdun beslenmemizdeki önemine kısaca değinebilir misiniz?

Yoğurt, sütün mayalanması ile elde edilen bir süt ürünüdür. Besleyici değerinin yüksek ve sindiriminin kolay olması; sindirim sisteminin çalışmasını düzenlemesi, bağırsıklık sistemini güçlendirmesi, laktoz intoleransı olan kişiler tarafından da rahat tüketilmesi sebebiyle insan beslenmesinde çok önemli bir yere sahiptir. Besleyici değer açısından üstünlüğünün yanı sıra probiyotik aktiviteye sahip olan yoğurdun antimikrobiyal ve antikanserojen etkilerinin olduğu da yapılan çalışmalarla ortaya konulmuştur.

Diyarbakır'daki Okul sütü Programı uygulamalarında elde ettiğiniz izlenimler nelerdir?

İlimizdeki Okul Sütü Programı uygulamalarında çocuklarımızdan olumlu geri bildirimler aldık. Sütün tadını çok beğendiklerini, uygulamadan memnun olduklarını gözlemledik. Ayrıca süt tüketiminin sağlıklı yaşam üzerindeki etkisi konusundaki bilincin pekiştiğini ve sosyal bir aktivite olarak çok eğlendiklerini gördük.

Öğrencilerimizin sağlık için süt içmenin önemi ile ilgili öğrendikleri teorik bilgilerin, okul ortamında pratik bir aktiviteye dönüşmesi açısından da değerli bir uygulama olan Okul Sütü Programı, evde yeterli süt tüketemeyen çocuklarımız için bir besin takviyesi görevini de üstlenmektedir.



ÇOCUKLARDA

OBEZİTE

ŞİŞMANLIK

NASIL ÖNLENİR?



Prof.Dr. Alpaslan TUZCU - Dicle Üniversitesi
Endokrinoloji ve Metabolizma Bilim Dalı Öğretim Üyesi



Obezite çağımızın en önemli hastalıklarından biridir. Hem gelişmiş hem de gelişmekte olan ülkelerde çocuk ve ergenlerde gözlenen obezite, toplum genelinde saptanan en yaygın beslenme sorunudur ve hızlı bir artış göstermektedir. Ülkemizde de üzerinde dikkatle durmamız gereken bir hastalıktır. Obezite çocukluk çağında da oluşabilir. Çocukluk çağında obez olan çocukların yarısı erişkin dönemde de obez olmaktadır. Obezitenin tip 2 diyabet (şeker hastalığı), kalp hastalığı ve kansere dahi yol açtığı düşünülürse çocukluk çağında obeziteyi önlemek hastaların ilerdeki hayat kalitesini arttıracak ve ömrü uzatacak bir yaklaşım gibi görünmektedir.

Çocukluk çağında neler yaparsak çocukları obez olmaktan koruyabiliriz?

Burada en önemli nokta çocukların fizik aktivitelerini arttır-

mak ve sağlıklı bir beslenme alışkanlığı oluşturmaktır. Fizik aktivitenin artırılması çocuğun enerji harcamasını arttıracak ve kişinin kilo almasının önüne geçecektir. Fizik aktiviteyi çok abartılı bir şekilde yapmak veya diyet yaparken karbonhidratı (nişasta ve farklı yapıdaki şeker türlerinin ortak ismi) hiç almamak vücuda zarar veren davranışlardır.

İlk önce çocuğun alışkanlıkları, yeme davranışları ve egzersiz yapıp yapmadığı saptanmaya çalışılır ve önerilerde bulunulur.

Çocuklara şeker içeren içecekler (sporcu içeceklerinden de kaçınılmalıdır) yerine suyu tercih etmeleri önerilir. Fizik aktivitede bulunmaları önerilmelidir ancak fizik aktivite yapılıyor diye çocuklar çok fazlada yemek yememelidirler. Egzersiz ve sağlıklı beslenme önerileri haftanın çoğu günü ve tatillerde(hafta sonları ve yaz tatili dahil) uygulanmalıdır. Çocuklara tatlı

yiyeceklerin verilmesinden kaçınılmalıdır. Bu tür yiyecekler ödül olarak çocuklara ikram edilmemelidir. Çocukların tükettikleri yiyecek ve içeceklerin porsiyonları kontrol edilmeli, gerekirse porsiyonlar küçültülmelidir. Yararlı olduğu herkes tarafından kabul edilen yiyecekler de (örneğin zeytinyağı, meyve suyu, çerezler) fazla tüketilirse kilo almaya neden olabilir. Çocuklar fizik aktivite yapmaları için yüreklenmelidir. Sedanter yaşam denilen hareketsiz yaşamın önüne geçmek için gün içerisinde kişilerin egzersiz yapması, yürümesi, bisiklet sürmesi (servis kullanmak yerine okul yakınsa okula yürüyerek gitmek) uygun olur. Egzersize başlangıçtan itibaren çok sıkı yapmak yerine ilk önce çocuğu sıkmayacak ve yoğun olmayan egzersizler yaptırmak ardından egzersizin sıklığını ve yoğunluğunu arttırmak daha uygundur.

Okuldan arta kalan boş zamanlarında olanak varsa çocukların

ÇOCUKLARIDA OBEZİTE



Aile, çocukları sosyal ve sportif aktiviteler açısından çocukları hem desteklemeli hem de cesaretlendirmelidir.

dans etmesi (halk oyunları gibi) veya varsa bahçe işleri ile uğraşması veya yüzmesi uygun bir yaklaşımdır. Uzun süre oturmaktan kaçınılmalı, çocuğun hareket etmesi sağlanmalıdır. Asansör yerine çocukların merdivenleri kullanması önerilmektedir. Çocukların tv izleme süresi kısıtlanmalıdır. Günlük 2 saat izin verilebilir. Haftanın bazı günleri televizyon izlemek yasaklanabilir.

Beslenmede çocukların öncelikle sebze ve meyve, bakliyat, tahıl ürünleri ve balık tüketmeleri Enerji açısından yoğun olan yiyecek ve içeceklerle(kızartılmış besinler, bisküvi, iştah açıcı atıştırma malzemeleri ve tam yağlı süt veya kremadan yapılmış içecekler) kısıtlama getirilmeli, enerji açısından yoğun olmayan meyve ve sebzeler tercih edilmelidir. İçecek tercihi yapılacağı zaman yağı ve şekeri düşük içecekler tercih edilmelidir. Fast food denilen yiyeceklerden uzak kalınmalıdır. Gazoz, kola ve sporcu içecekleri ve meyve suları gibi şekerli içeceklerden kaçınılmalıdır. Bu tür içeceklerin okul kantinlerinde satılmalarının önüne geçilmelidir. Diğer tercih edi-

lecek içecekler ise çay ve şeker içermeyen diğer diyet içeceklerdir. Okul kantinlerini düzenleyen genelle 2011 yılında değiştirilmiştir. Bu genelgede eğitim kurumlarında bulunan kantin ve büfe-lerde çocukların den- gesiz beslenmesine ve şişmanlığa neden olabileceğinden doğal maden suları hariç, enerji yoğunlu-ğu yüksek, besin değeri düşük olan (enerji içecekleri, gazlı içecekler, aromalı içecekler ve kolalı içecek-ler) ile kızartma ve cips-lerin satışları yasaklan-mış, bunun yerine Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan üre- tim veya ithalat izni olan süt, ayran, yoğurt, meyve suyu, taze sıkıl-mış meyve suyu ve tane ile satış yapılabilen meyvelerin alması gerektiği genelgede belirtilmiştir.

Yiyeceklerdeki yağ içeriği azaltılmalıdır. Pratik olarak tüketilen gıdalardan düşük yağlıları tercih etmek gerekir, bu yapılamıyorsa por- siyon büyüklükleri azaltılabilir. Yağ alımını azaltmanın bir başka yontemi de yağdan zengin gıdaların(et ve et ürünleri, tam yağlı süt ve süt ürün-leri, pizza, biskui ve kekler) alımını tümüyle yasaklamak yerine sık alım-larına engel olmak olmalıdır.

Kahvaltı yapılması bizim günlük aldığımız enerji miktarını arttırmaz. Çocuklar mutlaka kahvaltı yapmalıdır. ideal kahvaltı tam tahıldan yapılmış gevrekler, düşük yağlı süt ve bir porsiyon meyveden oluşabilir.



Diyette lifi arttırmanın en önemli yöntemi tam tahıldan yapılmış ekmek ve pastaların tüketilmesinin teşvik edilmesi olabilir. Günde 70 gramdan fazla et veya et ürününün tüketilmesinin önüne geçilmelidir.

Aile çocukları sosyal ve sportif aktiviteler açısından çocukları hem desteklemeli hem de cesaretlendirmelidir.

Çocukların mutlaka uykularını almaları sağlanmalıdır. Bir çocuk gerçekten yeterince uykusunu almıyor ise o çocukta kilo fazlalığı olma olasılığı daha fazla gözlenir. Bir başka önemli nokta ise anne ve babanın çocuklarla birlikte yemeğe oturmasıdır.

FAST FOOD GIDALAR

Bu gıdalar hemen tüketilebilen ve hemen erişilebilen gıdalardır. Bu tür besinler her geçen





gün ülkemizde ve dünyada insanların beslenmesinde önemli bir yer tutmaktadır. Çocuklar bu fast food gıdaların en önemli tüketicileridir.

Bazı durumlarda çocuklar defalarca bu tür gıdaları tüketmektedirler. Son zamanlarda insanlar evde yapılmış yemekler yerine alışveriş merkezlerinde bu gıdaları severek tüketmektedirler. Çocukları bu yiyeceklerden uzaklaştırmakta zordur çünkü firmaların çoğu çocukları bu tür gıdalara özendirerek reklamlar yapmaktadırlar. Özellikle daha küçük yaştaki çocukların sonradan bu tür yiyeceklerin iyi bir tüketicisi olması için yiyecekler ile birlikte oyuncaklar hediye edilebilir veya fiyatları abartılı bir şekilde düşürebilirler.

Fast food gıdalar nişastadan, sodyumdan ve yağdan zengindir. Çocuklar televizyon seyredirken internetten oyun oynarken veya oyun konsolundaki oyunu oynarken bu kalorisi yüksek fast food gıdaları tüketip obez olma yolunda adım atarlar. Bu gıdaların okul kantinlerinde tüketilmesinin önüne geçilmesi obezitenin önlenmesi konusunda

atılmış en önemli adımdır. Sonuç olarak obezite çocuklukta başlayan bir süreçtir. Çocukluk çağında bu hastalığın önüne geçmek erişkin hayatta da obezitenin önüne geçmemizi sağlar. Çocukların diyetlerinin yukarıda belirtilen şartlar göz önüne alınarak ayarlanır çocukların ekzersiz yapması sağlanırsa sağlıklı nesiller yetiştirme şansına sahip oluruz. Aksi takdirde her geçen gün daha da

büyüyen hastalıklar ve problemlerle uğraşmak zorunda kalırız.

Bir çocuk gerçekten yeterince uykusunu almıyor ise o çocukta kilo fazlalığı olma olasılığı daha fazla gözlenir.



Ajda ÇELİK

Gıda Mühendisi Gıda Tarım ve Hayvancılık
İl Müdürlüğü,
Gıda ve Yem Şub Müdürlüğü

Güvenli gıda belirtilen raf ömrü süresince fiziksel, kimyasal ve biyolojik risk taşımayan gıdalar olarak tanımlanmaktadır. Günümüzde gıda üreticileri gerek gıdanın raf ömrünü uzatabilmek, gerekse gıdanın besin değerini koruyabilmek için muhafaza yöntemleri geliştirmişlerdir. Gıdaların muhafazasında uygulanan bütün yöntemlerin amacı, mikrobiyolojik, kimyasal ve enzimatik değişimleri önlemek veya sınırlamaktır. Ürünlerin üretildiği zamandan daha sonraki dönemlerde ve farklı yerlerde tüketimini sağlamak için gıdalar çeşitli usuller ile muhafaza edilirler. Bozulması muhtemel olan ürünlerin ekonomiye kazandırılması ile dış satım imkânı da doğar. Muhafaza yöntemleri genel olarak:

1. Geleneksel muhafaza metodları şunlardır;

Isı Uygulaması, Ekstrüzyon, Soğuk Uygulaması, Dondurarak, Fumigasyon, Modifiye Atmosferde Depolama, Kontrollü Atmosferde Depolama gibi muhafaza yöntemlerinin yanında inceleyeceğimiz Meyve ve Sebzelerin Kurutularak Muhafazası bu yöntemler arasındadır.

Geleneksel Muhafaza Yöntemleri Örnekleri

2. Günümüz muhafaza Metodları: Günümüzde gıda üreticileri gerek gıdanın raf ömrünü uzatabilmek, gerekse gıdanın besin değerini koruyabilmek için yeni teknoloji ve yöntem arayışı içine girmiş, seramik, demir-çelik üretimi, genetik mühendisliği ve tıp gibi alanlarda kullanılmakta olan bazı teknolojileri uygulamaya başlamışlardır. Ülkemizde kullanım alanı pek fazla olmamakla birlikte yeni gıda muhafaza teknikleri: Işınlama, Radyo

Meyve Ve Sebzelerin

Kurutularak Muhafazası



Gıdaların güneş altında kurutularak dayanıklı hale getirilmesi bilinen en eski saklama yöntemidir.

Frekans (RF) ve Mikrodalga, Ohmik ve Endüksiyonlu Isıtma Ultrason (Ultrasound) Uygulamaları, Yüksek Basınç İşlemi (HPP), Manyetik Alan Isıtma, Pulse Elektrik Alan (PEF) Atımlı Işık (PL) , Ultraviyole (UV) muhafaza metodlarıdır.

Günümüz Muhafaza Yöntemleri Örnekler

Uluslararası radura sembolü: Işınlama uygulanmış ürünleri belirtmek için kullanılan sembol



Geleneksel muhafaza yöntemleri ve günümüzde daha da geliştirilen gıda muhafaza yöntemleri ile üretilen meyve sebzedden optimum fayda sağlayarak gıda ihtiyacının karşılanmasında büyük rol üstlenecektir.

Diyarbakır meyve ve sebzeçiliğine baktığımızda; 1995 yılında hiç üretimi olmayan meyve ve sebzelerin TÜİK İstatistik verileri yine 2013 yılı Türkiye

İstatistik Kurumunun (TÜİK) verileri ve Diyarbakır İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nün verileri verilerine bakıldığında meyve ve sebze üretimindeki değişim görülmektedir.

Diyarbakır ili 1995-2014 yılı meyve-sebze üretimi Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) veriler

YIL	BÖLGE ADI	Örtü altı sebze ve meyve üretimi : Biber (ton)	Örtü altı sebze ve meyve üretimi : Domates (ton)	Tahıllar ve diğer bitkisel ürünlerin üretim miktarı (ton) : Patates, kuru baklagiller, yenilebilir kök ve yumrular	Örtü altı sebze ve meyve üretimi : Fasulye (Taze), (ton)	Örtü altı sebze ve meyve üretimi : Hıyar (ton)	Örtü altı sebze ve meyve üretimi : Kabak (Sakız), (ton)	sebze ve meyve üretimi : Karpuz (ton)	sebze ve meyve üretimi : Kavun (ton)
1995	Diyarbakır	-	-	150423	-	-	-	-	-
1996	Diyarbakır	-	-	173960	-	-	-	-	-
1997	Diyarbakır	-	-	174444	-	-	-	-	-
1998	Diyarbakır	-	-	155176	-	-	-	-	-
1999	Diyarbakır	-	-	137084	-	-	-	-	-
2012	Diyarbakır	-	4185	103569	-	1591	-	-	9
2013	Diyarbakır	-	5025	93829	-	2199	-	-	9
2014	Diyarbakır	-	4774	108358	-	2737	-	-	9

İLİMİZDE ÖNEMLİ SEBZE EKİLİŞ ALANLARI VE ÜRETİM MİKTARI

Ürün adı	2013		2014 1.Tahmin	
	Toplu meyveliklerin alanı (dekar)	Üretim (ton)	Toplu meyveliklerin alanı (dekar)	Üretim (ton)
Armut	4.966	2.134	4.919	2.135
Ayva	989	492	976	473
Elma	4.615	1715	4.585	1.752
Erik	13.020	1.030	12.921	1.024
Kayısı	2.501	831	2.547	864
Kiraz	1.350	317	1.359	303
Nar	2.154	1.034	2.149	949
Üzüm	195.901	123.213	197.785	140.623
İncir	1.959	789	1.886	808
Vişne	780	299	755	290
Badem	7.729	3.370	8.369	2.882
Ceviz	3.825	1.812	3.930	1.867
Antep Fıstığı	4.411	1.978	4465	1923
Dut	9.981	9.854	10.061	9.921

ÜRÜN ADI	2013		2014 1.Tahmin	
	ALAN (Da.)	ÜRETİM (ton)	ALAN (Da.)	ÜRETİM (ton)
Domates	37.110	105.632	38.498	106.415
Biber	17.687	25.000	17.894	25.828
Patlıcan	8.024	18.959	8.697	20.529
Hıyar	12.135	31.701	12.685	31.503
Kavun	27.051	68.193	28.280	70.802
Karpuz	53.580	196.190	54.040	198.552
Soğan (Taze)	1.693	1.707	1.784	1.782
Fasulye (Taze)	2.031	1.554	2.630	1.799

Yukarıdaki verilerden Diyarbakır'daki meyve ve sebze üretiminin her geçen gün miktar ve çeşit olarak ciddi artışlar gösterdiğini göstermektedir.

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) Diyarbakır Bölge Müdürlüğü, Türkiye'de 2013 yılında meyve, sebze ve tahıl ürünlerinin illere göre üretim haritasını çıkarmıştır. Buna göre Diyarbakır dut üretiminde ilk sırada, Üzüm (Sofralık-çekirdekli) üretiminde ise üçüncü sırada yer aldığı açıklanmıştır. (Milliyet Gazetesi)

Diyarbakır'daki meyve ve sebze üretimindeki artışla birlikte gıda güvenliği prensibi anlayışı “ tarladan/çiftlikten sofraya ” prensibinin üzerine birincil üretimden iti-



baren tarla, sera vb. yetişen sebze ve meyveler daha sonraki aşamalar olan hasat, depolama, nakliye, işleme, paketleme, toptancı hallerinde satış, manavda tüketiciye sunma, markette soğuk zinciri sağlayarak tüketiciye sunma ve tüketicinin muhafazası aşamalarında dayanıklı hale getirilmeleri yöntemleri hakkında meyve-sebze sektöründeki herkes ve tüketici de dahil olmak üzere bu konuda

eğitilmeli ve bilinçlendirilmelidir. Burada meyve ve sebzelerin kurutulması muhafazası yöntemi ele alınacaktır. Sebze ve Meyvelerin Kurutarak Muhafaza Yöntemleri

1. ISI UYGULAMASI İLE MUHAFAZA

Bu metodun esası; hava almayacak şekilde kapatılmış kaplarda bulunan gıdalardaki mikroorganizmaların yüksek sıcaklıklarda öldürülmeleridir. Bu amaçla kap olarak; cam kavanozlar, şişeler ve teneke kutular kullanılmaktadır. 100°C'nin üzerindeki ısı işlemlerde otoklavlardan, bunun altındaki sıcaklık derecelerinde ise değişik açık düzenlerden yararlanılmaktadır. Gıdaların ısı muhafazasında; örneğin meyveler, domates ve ürünleri ile turşu

gibi asitli gıdalar, 100°C'nin altındaki sıcaklık derecelerinde "Pastörize" edilerek sebzeler ise düşük asitli gıda olduğundan, 100°C'nin üzerinde "Sterilize" edilerek dayanıklı hale getirilirler.

Kurutulmuş meyvelere uygulanan pastörizasyon işleminin sıcaklık ve süresi meyve çeşidine ve ambalaj büyüklüğüne bağlı olarak değişmektedir. Genellikle kurutulmuş meyveler 66-85°C arasındaki sıcaklıklarda 30-90 dakika arasında değişen sürelerde pastörize edilirler.

Meyve sularında ise uygulanan işlem meyve suyunun cinsine (asitliğine) ve ambalaj tipine bağlı olarak değişir. Örneğin şişelenmiş üzüm suyuna 77°C de 30 dakikalık bir pastörizasyon işlemi uygulanırken, daha büyük hacimdeki üzüm suları için 85-88 °C de 30-60 saniyelik bir pastörizasyon uygulanır. Gıda hermetik kapatılabilen bir ambalaja (kutu, kavanoz, şişe) doldurulup, kapatıldıktan sonra belirli bir sıcaklıkta ve sürede ısıtılmakta sonra da soğutulmaktadır. Meyve ve sebze, meyve suyu, et, salça, hazır



Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verilerine göre dut üretiminde birinci sırada yer aldığı bildirilen Diyarbakır da dutun reçel ürünü olarak da değerlendirilebileceği görülmektedir.

yemekler vb. gıdalar ambalajlara doldurulup hermetik olarak kapatıldıktan sonra sterilizasyon yapılarak dayanıklı hale getirilmektedir. Bu şekilde sterilizasyon ile kap içerisindeki gıdada bozulmaya neden olan ve insan sağlığını tehdit eden mikroorganizmalar öldürülmüş olur. Ayrıca enzimlerin faaliyetleri de durdurulmaktadır. Böylece bütün olumsuzluklar önlenmiş olur. Kabin hermetik olarak kapatılması nedeniyle yeniden mikroorganizma bulaşması söz konusu olmayacağı için ambalaj içindeki gıda uzun süre dayanıklılığını koruyacaktır.

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verilerine göre dut üretiminde birinci sırada yer aldığı bildirilen Diyarbakır da dutun reçel ürünü olarak da değerlendirilebileceği görülmektedir.

Diyarbakır ilinde faaliyet gösteren ve üzüm yetiştiriciliğinde (TÜİK) Türkiye’de üçüncü sırada yer aldığımız üzüm ürününü işleyerek pekmez, pestil ve dutun değerlendirildiği dut pikola gibi ürünleri yanında nar ekşisi de olan Sürgücü Süt ve Üzüm Ürünleri Gıda Petrol Ürünleri İnşaat Elektronik Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi 86 ton/yıl pekmez, 29 ton/yıl pestil, cevizli-fındıklı-fıstıklı sucuk 58 ton/yıl, nar ekşisi 29 ton/yıl üretim kapasitesine sahiptir ve faal olarak çalışmaktadır.

Diyarbakır’daki üretilen dut ve üzüm miktarına bakıldığında bu sektörde daha fazla firmanın olması gerektiği görülmektedir.

EKSTRÜZYON Ekstrüzyonla pişirme yöntemi tanım olarak; uygun nem içeriği ve partikül boyutuna getirilmiş nişasta ve protein içeren karışımların, silindir bir kanal içerisinde dönen sonsuz vida yardımıyla oluşturulan mekanik kayma gerilimi, yüksek basınç ve sıcaklık altında pişirilerek şekil verilmesi işlemidir. Bu yöntemde cipsler, kahvaltılık tahıl ürünleri, kabarmış çerezler, hazır çorbalar, bebek gıdaları, içecek tozları, meyve aromaları ilave edilip işlenerek suda kolayca çözünen değişik meşrubat tozları ve gıda formülasyonlarında kullanılan modifiye edilmiş ve pişirilmiş nişastaların üretimleri yapılabilmektedir.



2.MEYVE ve SEBZELERİN KURUTARAK MUHAFAZASI:

Kurutmanın amacı, gıdalardaki su düzeyini mikroorganizmaların faaliyetlerini kısıtlayacak bir düzeye indirmektir. Kurutma işleminde suyun uçurulması ısı ve havanın etkisiyle olur.

Türkiye’de bazı bölgelerde yetişen ürünler ticari amaç için yetiştirildiğinden, kurutma işlemi daha da önem kazanmaktadır. Ege Bölgesinde üzüm, incir, Karadeniz’de fındık, Trakya ve İç Anadolu’da ayçiçeği, Kahramanmaraş’ta kırmızıbiber ve Malatya’da kayısı yalnız bulundukları bölgenin değil Türkiye’nin ihraç ürünleridir.

Kurutma Hızına Etki Eden Etmenler; Ürünün Kimyasal Bileşimi, Ürünün Boyutları, Sıcaklık, Havanın Hızı, Havanın Kuruluğu, Atmosfer Basıncıdır.

Kurutmanın mikroorganizmalar üzerindeki öldürücü etkisi şu faktörlere bağlıdır; Mikroorganizmaların cinsi, türü, yaşı ve sayısı, Kurutma koşulları (kurutma şekli, sıcaklığı, süresi), Gıdanın türü ve bileşimi (pH, inhibitör maddeler vb).

Kurutma koşullarında gerek uygulanan kurutma sıcaklıkları ve gerekse ortamdaki nem oranı gıdaların yapısında bulunan enzimleri inaktive etmek için yeterli değildir. Yeterli düzeyde kurutulmuş gıdalarda küf ve maya gelişimi gözlenmese de bazı arzu edilmeyen kimyasal reaksiyonlar ve değişimler söz konusudur. Örneğin kurutulmuş yağlı gıdalarda oksijen varlığında yağların oksidasyonu sonucu oksidatif ransidite oluşur. Haşlamadan kurutulmuş ürünlerde özellikle polifenol enzimlerinin oksidasyonu sonucu esmerleşme olayları oluşur. Bunun yanında enzimatik olmayan esmerleşme reaksiyonları (mailard reaksiyonları) da önemli bir yere sahiptir. Kurutulmuş gıdalarda gözlenen diğer kimyasal olaylar C vitamini kaybı ve renk maddeleri ve karetenoidlerde meydana gelen değişimlerdir. Kurutulmuş gıdalarda kimyasal reaksiyonları

minimum düzeyde tutmak için alınabilecek önlemleri şu şekilde sıralayabiliriz; Nem oranının olabildiğince düşük tutulması, Mümkünse şeker miktarının azaltılması, Haşlama işleminin uygulanması, Kükürtleme yapılması

Kurutma Yöntemleri:

Meyveler güneşte, güneş kolektörlü kurutma sistemlerinde ve yapay kurutucularda kurutulmaktadır.

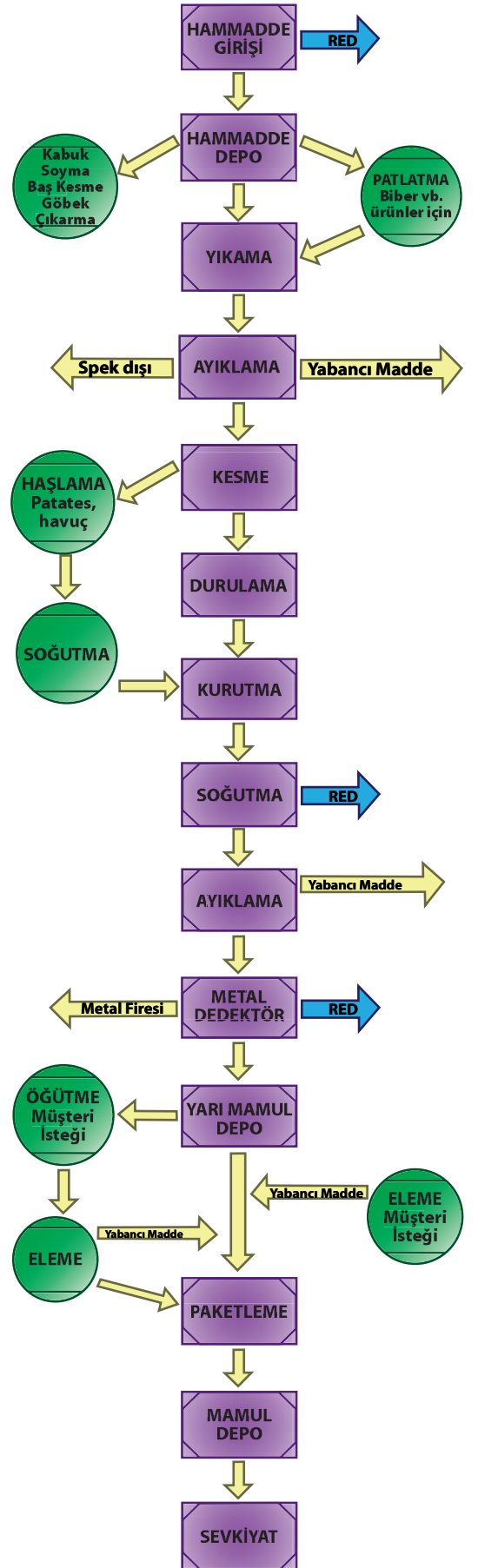
1-Güneşte Kurutma:

Güneş enerjisinden yararlanarak açık havada yapılan kurutma işlemidir. Tabii kurutma olarak da isimlendirilir. Güneşte kurutma yöntemi çok eski bir yöntem olmasına rağmen üzümler salkımlar halinde, incirler ise dalında güneşte kurutulmaktadır. Güneşte kurutma 8–10 günde tamamlanmaktadır. Ürün, özelliğine bağlı olarak toprak, beton, branda veya temiz bezlere serilerek kurutulur. Güneşte kurutma ürünün yapısında ve besin değerinde olumsuzluklara yol açabilmektedir. Genellikle güneşte üzüm, incir, dut gibi meyveler, yapay kurutucularda ise elma, armut, erik, kayısı, şeftali gibi meyveler kurutulmaktadır.

Diyarbakır da sonbaharda yerli patlıcanlar pazara renk katar, patlıcan kurutma işlemi başlayacaktır. Diyarbakır’da her evin balkonunda iklim koşullarının sebze kurutmaya uygun olması dolayısıyla aşağıdaki görüntüleri görmek mümkündür.

2-Yapay Kurutma:

Kurutma süresini kısaltmak, kaliteyi yükseltmek, ürünü güneşin radyasyon etkisinden korumak için yapay kurutma metotları kullanılır. En büyük faydası kontrollü bir kurutma ortamı ile tabii kurutmadan daha iyi lezzet ve görünüşte ürün elde edilmesidir. Ayrıca renk ve aroma bakımından kalite üstünlüğünün sağlanmasının yanı sıra



temizlik ve kalite kontrolünün kolaylığı, nem ayarının mümkün olması gibi faktörler bunlardan bazılarıdır. Yapay Kurutucular şunlardır; Kabin Kurutucular(Tavalı), Tünel Kurutucular, Konveyör Kurutuculardır.

3-Dondurarak Kurutma (Liyofilizasyon): Bu yöntemle kurutulacak ürün önce dondurulur. Besindeki su buz haline getirilir. Daha sonra buz uygun koşullarda süblime (suyun katı halden gaz haline getirilmesi) edilmektedir. Bu yöntem dondurma ve kurutma olmak üzere iki aşamadan oluşur ve ürünler çoğunlukla -20 ve -30 °C ye kadar soğutulur. Dondurulmuş ve soğutulmuş gıda dondurarak soğutma cihazında vakum altında kurutulur. Bu ürünlerde nem içeriği çok düşüktür ve genellikle %2 den daha az olduğundan hermetik ambalajlar

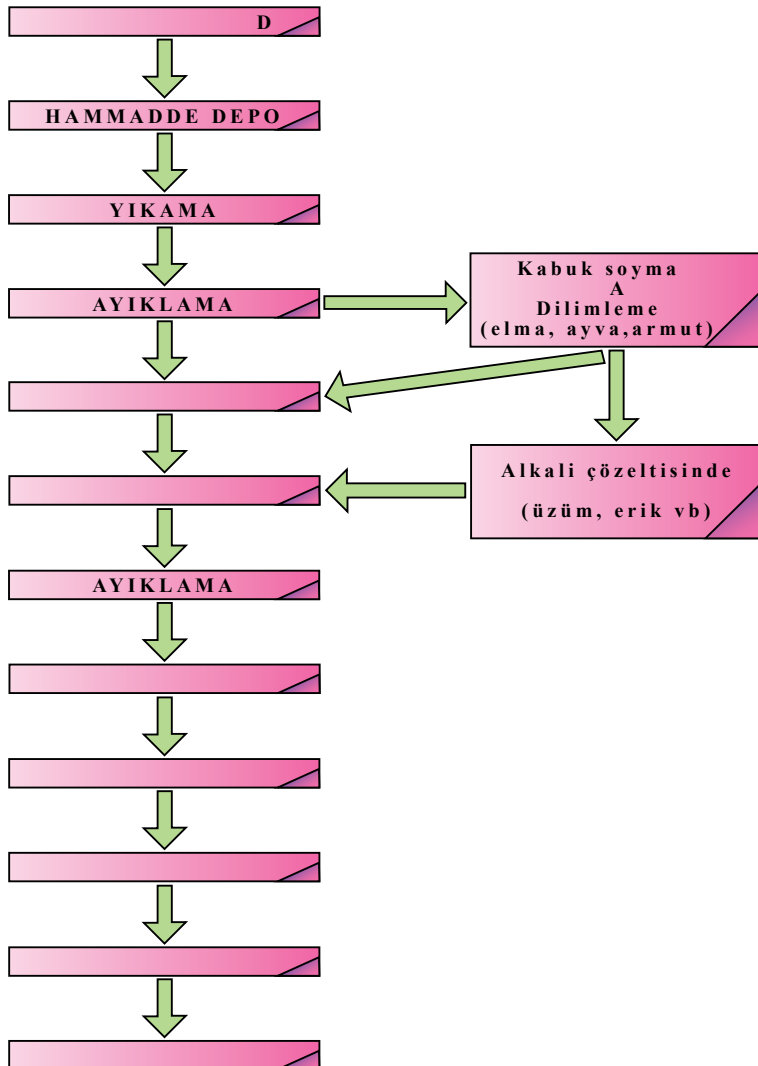


içinde oda sıcaklığında saklama süresi genelde 1 yıldan fazladır.

4-Fumigasyon: Kurutulmuş ürünlerin depolanması sırasında haşerelerden korunması için uygulanan bir koruma yöntemidir. Depolama süresince meyveler, depo zararlılarına karşı periyodik olarak fumige edilir. Kükürtlenmiş meyveler, böcek hücumuna karşı oldukça dayanıklıysalar da, özellikle kükürt-

lenmemiş olanlar eğer böceklerle karşı koruyucu bir ambalaj içinde değilse kolaylıkla zarar görebilirler. Sandıklar içindeki kuru meyveler fumigasyon odasına istif edilerek odaya fumigant verilir.

Genellikle güneşte üzüm, incir, dut gibi meyveler, yapay kurutucularda ise elma, armut, erik, kayısı, şeftali gibi meyveler kurutulmaktadır.



KAYNAKLAR

1. <http://tuikapp.tuik.gov.tr/Bolgesel/degiskenlerUzerindenSorgula.do#->
2. <http://diyarbakir.tarim.gov.tr/Menu/25/Tarimsal-Yapi->
3. <http://www.milliyet.com.tr/tuik-turkiye-de-meyve-sebze-ve-tahil-diyarbakir-yerelhaber-388607/>
4. [http://www.akademik.adu.edu.tr/myo/cine/webfolders/File/ders%20notlari/Gida%20temel%](http://www.akademik.adu.edu.tr/myo/cine/webfolders/File/ders%20notlari/Gida%20temel%20)
5. http://www.diatek.com.tr/Makale-Yontem/Genel/Gida-Muhafaza-Yontemleri_127.htm
6. Cmeroğlu B. 2004. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi (I. II. Cilt). Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Ankara, Cmeroğlu B., Karadeniz F., Özkan M. 2003. Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi. Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları No:28 Ankara, Saldamlı, İ. ve Saldamlı, E., 2004 Gıda Endüstrisi Makineleri, Savaş Yayınevi, Ankara.
7. Ayşe Karadağ, Perihan Yolcu Ömeroğlu, Samim Sanerin Gıda muhafazasında yeni teknolojilerin kullanımı - Hakemli Makalesi

Küçük tasarrufların büyük



Gülhan KAYA AYYILDIZ - Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü,
Koordinasyon ve Tarımsal Veriler Şube Müdürlüğü

Gün geçtikçe çok geniş alanda faaliyet gösteren kooperatiflerin tarımdan sanayiye pazarlamadan taşımacılığa eğitimden krediye, üretimden tüketime, daha birçok alanda ne kadar etkili olduğu görülmüştür.

“Birlikten kuvvet doğar” atasözünün en güzel örneğidir kooperatifler...

Kooperatifçilik aslında bir bakıma insanlığın geçmişi kadar eski, bir o kadar da bugünü kadar yenidir.

Ülkemizde, 1860’ların başında Mithat Paşa tarafından kurulan “Memleket Sandıkları” ile kooperatifçiliğe ilk adım atılmıştır.

Kooperatifçiliğin önemi, yıllar geçtikçe daha da anlaşılır hale gelmiş ve bu konuda çalışmalar hız kazanmıştır...

Bir bakıma gereksinimlerden doğmuştur kooperatifçilik...

Gereksinimler ortaya çıktıkça ülkemizin dört bir yanında çok çeşitli alanlarda faaliyet gösteren kooperatifler kurulmaya başlamış ve giderek yaygın hale gelmiştir...

Gün geçtikçe çok geniş alanda faaliyet gösteren kooperatiflerin tarımdan sanayiye, pazarlamadan taşımacılığa, eğitimden krediye, üretimden tüketime, daha bir çok alanda ne kadar etkili olduğu görülmüştür.

Kooperatifçiliğin temelinde yardımlaşma ve dayanışma duygusu vardır. Özellikle toplum olarak, hep daha ileriye gitmek değil midir amacımız... Biraz daha yol almak...

İşte aslında tam anlamı ile kültürümüzü yansıtıyor kooperatifçilik;

Bir kültürdür aslında kooperatifçilik... Kültürel, sosyal ve ekonomik

gelişmeleri içinde barındırıyor.

Üretici ve tüketici arasında bir köprü vazifesi görerek, mal ve hizmetlerin araçlar olmadan insanlara ulaşmasını sağlıyor...

Kooperatiflerin üreticinin olduğu kadar tüketici için de ne kadar faydalı olduğunun bilinmesi ;özellikle dar gelirli çiftçiler için umut kapısı olmaya başlaması, Cumhuriyet’in ilk yıllarına kadar uzanır.....

Bu nedenledir ki 1930’lu yıllarda tarım kredi ve tarım satış kooperatifleri kurularak tarımsal amaçlı kooperatifler hızla yaygınlaşmaya başlamıştır. Kredi ve kefalet kooperatifleri; küçük işletmelere, esnaf ve sanatkarlara finansman konusunda büyük destek sağlarken; tarım satış kooperatifleri ile üreticilerin ürünlerini daha iyi şartlarda değerlendirerek ekonomik menfaatleri korunmaya başlanmıştır...



yatırımlara dönüştüğü yer

Hayvancılık sektörünün desteklenmesini ve kırsal kesimde yaşayan insanların gelirlerinin artırılmasına yönelik çalışmaları ise “Tarımsal Kalkınma Kooperatifleri” üstlenmiştir.

Tek başına çok şey yapılamayacağına farkındalığını yaşayan çiftçilerimize destek olmak için “Sulama Kooperatifleri” kurulmuştur. Çiftçilerimiz yer altı ve ye üstü su kaynaklarını daha etkin ve daha verimli kullanmaya başlamışlardır.

Pancar tarımının her aşamasında üreticinin yanında olan “Pancar Ekicileri Kooperatifleri” her daim pancar üreticilerinin yanında olmuş ve birlikte ülkemizin kalkınmasına büyük katkılar sağlamıştır.

149 yıllık köklü geçmişe sahip “Tarım Kredi Kooperatifleri ile çiftçilere danışmanlık hizmeti verilerek, 1 milyonu aşkın çiftçi ortağının her türlü kredi ihtiyacı karşılanmaya başlanmıştır.

Ekonomimizin her sektöründe karşılaşılan sorunlara bir veya daha fazla çözüm bulan kooperatif işletmeler bugün 8 milyondan fazla insanımızın güçlerini birleştirmeyi başarmıştır...

Birliğin en güzel örneği olan kooperatifler Diyarbakır’da ne durumda? Amacına ulaşabildi mi? Diyarbakır’da Tarım dergisi bu sayısında sizler için Diyarbakır’da örnek teşkil edecek kooperatifleri araştırdı... Cumhuriyet Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifi Diyarbakır’da kooperatifçilik ile ilgili Zülkür



YÜCEDAL ile kısa bir söyleşi gerçekleştirdik. Cumhuriyet Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatif Başkanı Zülkür YÜCEDAL bizlere köylerinde bulunan kooperatif ile ilgili bilgiler verdi

Küçük tasarrufların büyük yatırımlara dönüştüğüne örnek teşkil edebilecek bir kooperatif,

Diyarbakır Kayapınar ilçesine bağlı Urfa yolu üzerinde 20. Kilometrede bulunan Cumhuriyet Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifidir. Cumhuriyet Köyü süt sığırcılığı ile meşhur, yeşillikler içerisinde, düz bir arazi üzerine kurulu.

Köyde 1995 yılında Cumhuriyet Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifi kuruldu. Ve o tarihten bu güne kadar hayvan sayısı artarak, üretim ve verimlilikte önemli artışlar gözlenmiştir. Günde ortalama beş bin litre süt elde ediliyor ve bu sütler soğutulmuş olarak, Diyarbakır’ın birçok yerine gönderiliyor...

Cumhuriyet Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifinin ortak sayısı 80 kişiden oluşuyor. Ortaklarına kooperatif kanalı ile kaliteli ve ucuz yem dağıtmaktadır.

Kooperatif, 1 veteriner hekim ve 3 de çalışan olmak üzere toplam 4 çalışandan oluşuyor. Ayrıca yönetim kurulu da 3 kişiden oluşuyor.

Kooperatifte toplamda 13 bin litrelik 3 tane süt soğutma tankı bulunmaktadır.

Geçim kaynağının % 70 i hayvancılığa dayanan köy, özellikle süt sığırcılığıyla adından sıkça söz ettiriyor. Bununla birlikte, köyde, buzağı yetiştiriciliği de önemli düzeyde yapılmaktadır...

Cumhuriyet köyüne sınır komşusu olan Hatipoğlu köyü de Diyarbakır’da başarılı çalışmaları ile dikkat çeken başka bir kooperatiftir. Hatipoğlu köyü de Cumhuriyet köyü tarımsal Kalkınma Kooperatifini örnek alıyor...

köylerimiz

Gülhan KAYA AYYILDIZ - Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü,
Koordinasyon ve Tarımsal Veriler Şube Müdürlüğü

Kimimizin doğup büyüdüğü,
Kimimizin belki de yıllardır gidemediği özlem
duyduğu yerdir köylerimiz.
Birbirinden farklı yaşamların sürdüğü Anadolu
köylerinde hayat, henüz gün ağarmadan başlar,
ve onlar her yeni günü tatlı bir telaş ile karşılar.
Ahıra, tarlaya, bağa, bahçeye ve hatta fabrikaya derken,
kendilerini bir koşuşturma içinde bulur köy halkı.
Onlar için zaman bir yarıştır.
Emeğin yarışı.
Ve burada zaman değil emek kazanır.
Her bacadan tüten odun ya da tezek dumanı,
onların bir parça alın terini yansıtmıyor mu zaten.
Köy evleri, köy çeşmeleri, köy misafirhaneleri,
bağ ve bahçeleri
Kısaca,
Köyün sahip olduklarından her bireyin
emeği vardır mutlaka.
Köylümüz dün olduğu gibi bugün de;
Bağ ve bahçeleri,
hayvansal ve tarımsal ürünleri ile,
Kendi kendine yetiyor ve daima üretiyor.
Şayet köye yakın fabrika varsa buralar çalışan köy
halkına iş imkanı tanıyor.
Anadolu kadınları evin reisleri ile birlikte köydeki
işlerin yanı sıra zamanlarının bir bölümünü
bu fabrikalarda çalışarak değerlendirir.
Köylü bir avuç toprağın ne kadar cömert olduğunu bilir
ve toprağına değer verir.
Toprak da emeğin değerini fazlası ile onlara geri verir.

Öyle ki gurbetteki köylümüz her geçen gün
özlem duyduğu sılasına,
yazları gelerek hem köylü ile özlemini giderir,
hem de o verimli topraklardan evine rızkını götürür.
Gelişen teknolojiyi imkanları ölçüsünde
takip eden köylü,
Devletin kendine verdiği destek ve katkıları
olabildiğince iyi değerlendirir ve daima üretir.
Birçok köyde bulunan tarım danışmanları köylünün
yol göstericisidir.
Köy halkı onların yardımları ile ihtiyaçlarını giderir.
Hayvancılığın yoğun olduğu bazı köylere kurulan süt
toplama merkezleri ile de köylü,
Hem sabah ve akşam elde ettiği sütü pazarlama
imkanı bulur,
Hem de ailesinin süt, peynir ve yoğurt ihtiyacını giderir.
Zaten sağlıklı yaşamın temel koşulu,
katıksız aş değil mi?...
Köyde gün ağarmadan başlayan koşuşturma
Havanın kararması ile son bulur.
O tatlı telaşın yerini koyu sohbetler alır...
Her sayımızda güzel şehrimiz Diyarbakır'ın müstesna
bir köyünü konu alacağımızı belirtmiştik.
Sıcaklığı, samimiyeti ve içtenliği ile dergimize konuk
ettiğimiz köylerimiz ile ilgili hayata, özlemlerine ve
geleceğe dair her şeyi paylaşacağız.
Bu sayıda arkadaşlarımızın hangi köye gidip neler yap-
tıklarını merak edenler için ilk köyümüzü seçtik bile...
Diyarbakır'ın Eğil ilçesine bağlı Gürünlü Köyü'nden
Muhtarımız Ergül TEKEŞ ve köy sakinleriyle köylerine
dair her şeyi konuştuk...



Gürünlü Köyü

Sultan TEKİN-Serpil AKDEMİR - Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü,
Koordinasyon ve Tarımsal Veriler Şube Müdürlüğü

Muhtarım bize köyünüzden bahseder misiniz?

841 yıllık bir geçmişe sahip olan köyümüz eski adıyla Birsin bugünkü Gürün, Diyarbakır'ın kültürel ve doğal zenginliği en fazla olan ilçelerden biri olan Eğil'e bağlı. Köyümüz üç ayrı yerde inşa edildiği için dağınık bir köy halindedir. Köyümüzde şu an ikamet eden 581 kişi mevcut ama diğer illerde ve Diyarbakır'da toplam 21 bin kişiyiz.

Köyünüz için neler yaptınız?

Ben 1999 yılından beri bu köyün muhtarıyım. 90'lı yıllarda köyün alt yapı sorunlarından dolayı okulumuz 7 yıl kapalı kaldı. Kendi çabalarım ve köylünün desteğiyle okulu onardık. Bizim Gürünlü Köyü olarak ana hedefimiz eğitimidir, bu yüzden Köyün alt yapı sorunlarını çözmek için tüm köylüyle birlik olup kolları sıvadık. Ayrıca eğitimden hariç köyün geçim kaynağını oluşturan hayvancılık için de çalışma-

larda bulunduk; hayvanların su içmesi için depo yaptırarak Köyün yollarını asfalt yaptık. Şu günlerde Köyün içine kilitli taş sistemi yaptırıyoruz.

Köyünüzde okul var mı ne durumda?

1949 yılında köyümüzün muhtarlarından Şevki YILDIZ, dönemin kaymakamı tarafından ilçeye çağırılıyor. Kaymakam, muhtara ilçede okul yaptırılması için köyden her gün 10 kişiyi ilçeye göndermesini söylüyor. Muhtar da "her gün ilçeye 10 kişi göndereceğime ben kendi köyümde okulumu yaparım" diyor. Kadınlar sırf okulun, köylerinde olması gayretiyle sırtında taş taşıyor, erkekler inşaatı yapıyor. Ve sonunda Köylüler imc usulü okul yapıyorlar. Okul yapıldıktan sonra muhtar Kaymakama gidiyor okulumu bitirdim öğretmen istiyorum diyor. Ve harcanan emekler meyvesini verdi. Valinin açılışıyla okul eğitim hayatına başladı.

Muhtarım köyünüzde bugün eğitim durumu nasıl? Köyünüzün okulundan bahseder misiniz?

Şuan okuma oranımız %100. Okulumuz ilk 4 yıllık bölümü kapsıyor. Okulumuz eski bir okul, bu nedenle her yıl bakım onarım işlerini yapıyoruz fakat okuma yazma oranı %100 olan ve köylüsünün %60'nın üniversite mezunu olduğu bir köy yeni bir okulu hak ediyor bence. Okulumuzun şuan 37 öğrencisi ve 3 öğretmeni var. Köyümüzden bugüne kadar 67 doktor, 135 hemşire, 250'den fazla olmak üzere bir çok meslekten insan çıkmıştır.

Köyünüzde neler var? (bakkal, kasap) Her gün açık mı?

Köyümüz ilçeye çok yakın olduğu için çoğu ihtiyacımızı ilçeden karşılıyoruz. Köyümüzde bir bakkalımız da mevcut. Bakkalımız her gün açık olduğu için bizler günlük ihtiyaçlarımızın bir kısmını da bu bakkaldan karşılayabiliyoruz.

Gürünlü Köyü olarak ana hedefimiz eğitimidir, bu yüzden Köyün alt yapı sorunlarını çözmek için tüm köylüyle birlik olup kolları sıvadık





Köyün geçim kaynağı nedir? Köyünüzde tarım ve hayvancılığın durumu ne? Neler yetiştiriliyor? Tarım ve hayvancılık dışında geçim kaynağınız neler?

Tarım ve hayvancılık temel geçim kaynağımız. Özellikle küçükbaş hayvancılık köyümüzde gelişmiştir. Tarımdaysa en çok arpa, buğday ve mercimek yetiştiriyoruz. Dedelerimizin yetiştirdiği beyaz darıyı yetiştiriyoruz ve bu darı artık çoğu yerde ekilmiyor. Köyde mevsimlik işçi olarak çalışan 2-3 aile var.

Köyde birlik beraberlik ve dayanışma ne durumda?

Gürünler Köyü olarak birlik ve beraberliğe büyük önem veriyoruz. Bugünkü Gürün, eski adıyla Birsinler olarak bilinen, Birsinler yardımlaşma ve dayanışma derneğimiz var. Maddi durumu kötü olan biri evlendiği zaman düğün masrafları ve evinin ihtiyaçları dernek tarafından karşılanıyor. Ayrıca, Diyarbakır merkezde Birsinler yas evimiz var. Biri vefat ettiğinde taziye orda yapılıyor ve masrafları derneğimiz tarafından karşılanıyor. Yas evini köyümüzün meslek sahibi olan kişilerin yardımıyla kurduk.

Birliği ve beraberliği korumak adına neler yapıyorsunuz?

Cuma günleri imamın vaazından sonra ben konuşuyorum. Köylüyle köyün sorunları hakkında fikir alış veriş yapıyoruz. Sık sık toplantılar yapıyoruz. Zaten insanlarımız çok anlayışlı olduğu için pek sıkıntı yaşamıyoruz.

Köyünüzdeki etkinliklerden bahseder misiniz?

Boş kalan zamanlarımızı değerlendirip evlerine küçük de olsa bir katkıda bulunmak için birçok kadını ve kızlarımız için halı dokuma kursu açtık. Köyümüzde daha önce kahvehane vardı, baktık ki gençlerimiz zamanın büyük bölümünü burada geçiriyor hemen önlemini aldık, orada zaman öldürmesinler diye kahvehaneyi kapattık.

Köyde yaşayan ya da köyünüzden çıkmış kariyer sahibi kimseler var mı?

Eğitime bu kadar önem veren bir köyde olmaz mı hiç büyük adam. Var elbette; milletvekili, maliye müsteşarı, Obama'nın ekonomi danışmanı, NASA da çalışan ve birçok mesleğe sahip kişi yetiştirdi köyümüzde.

Köyünüzdeki eğitim kalitesini ve bu kadar başarılı kişilerin bu köylü olmasını neye bağlıyorsunuz?

Aslında köy okulumuzun tarihi çok eskiye dayanıyor. Bu durum köyümüzün öteden beri eğitime ne kadar önem verdiğine işaret ediyor. Köy okulumuzun ilk mezunlarından 15 kişi Dicle Öğretmen Okulu'ndan mezun olduktan sonra, bir kısmının gelip kendi doğdukları yerde yani köyümüzde öğretmenlik yapması 'neden benim de oğlum-kızım okuyup meslek sahibi olmasın' düşüncesini getirdi akıllara ve

Gürünler Köyü olarak birlik ve beraberliğe büyük önem veriyoruz.



Aslında köy okulumuzun tarihi çok eskiye dayanıyor. Bu durum köyümüzün öteden beri eğitime ne kadar önem verdiğine işaret ediyor.



köyümüzdeki çocukların da ağabeylerini ve ablalarını örnek alarak, okumanın güzelliklerini görmelerinin yanında bugün birçok mesleği de ellerine almaları bizleri çok gururlandırıyor.

KÖY KADINI: Gülten KIZIL

Gülten abla sizin kaç çocuğunuz var? Bu köyün çocukları hep okumuş. Sizde durum nasıl?

8 Çocuğum var. 2'si üniversite okudu. Biri anestezi uzmanı, biri radyoloji uzmanı.

Köydeki bir gününüz nasıl geçiyor? Neler yapıyorsunuz? Bir gününüzü anlatır mısınız bizlere...

Sabah hayvanları sağıyorum, hayvanları otlatmaya götürüyorum, peynir yapıyorum, ev işi yapıyorum. Köy kadını olmak büyük emek istiyor. Ama hep çalışacak değiliz ya 3-4 günde bir de köyün diğer kadınlarıyla toplanıp sohbet ediyoruz.

Yöresel yemekleriniz neler? Bahseder misiniz bizlere?

İçli köfte, dolma, gözleme, ayan çorbası köyümüz ikramlarının vazgeçilmezlerindendir.

Köyün en yaşlısı Zülfü TOPUZ

Tanıyalım sizi bizlere kendinizden bahseder misiniz? Kimin yanında kalıyorsunuz? Kim bakıyor size?

Ben 82 yaşındayım.6 çocuğum var çocuklarım şehir dışında yaşıyor. Bir torunum var onunla beraber yaşıyorum.

Bizlere köyünüzden bahseder misiniz?

Benim köyümde çok güzel bir yardımlaşma ve dayanışma var, insanlar birbirleriyle oldukça samimi ve sevecen, ayrıca güzel köyümün gençlerinin hepsinin okuyor olması da köyümüz için gurur verici bir durum

Köyünüz dün nasıldı bugün nasıl? Çok şey değişti mi köyünüzde?

Köyümüz geçmişte çok fakirlik çekti şimdi tam anlamıyla yeterli olmasa da insanlar geçinebiliyor. Yollar çok kötüydü, su şebekesi yoktu. Telefon sadece muhtarın ofisinde vardı. Şimdi çoğu şey daha güzel, daha rahat...

Köyün gençlerine bir mesajınız var mı? Neler söyleyeceksiniz genç nesile?

Bizim köyümüzde okuyan nüfus fazla, bu durum bizi geçmişte sevindirdi bugün de sevindiriyor bunun artarak devam etmesini istiyorum. Gençler birbiriyle iyi anlaşıyor okumaya hevesliler umarım böyle devam eder.





Dünyada Türkiye'de Pamuğun Durumu ve Geleceği

Doç. Dr. Çetin KARADEMİR - Siirt Üniversitesi Ziraat Fakültesi
Tarla Bitkileri Bölümü

Sıcak iklim bitkisi olan pamuk 37° Kuzey 32° Güney dereceleri arasında yetismekte olup % 90' ı kuzey yarım kürede yetiştirilmektedir. Pamuk Dünya'da 80 i geçen ülkede ekilmekte ve ekilebilir alanların % 2.5'inde ekilmesi onu dünyadaki en önemli endüstri bitkilerinden birisi yapmaktadır. Pamuk aynı zamanda üretimi, nakliyesi, çıkarılması, balyalanması ve depolanması vs. işlemleri boyunca milyonlarca insana iş imkânı sağlamaktadır (Başal ve Sezener, 2012).

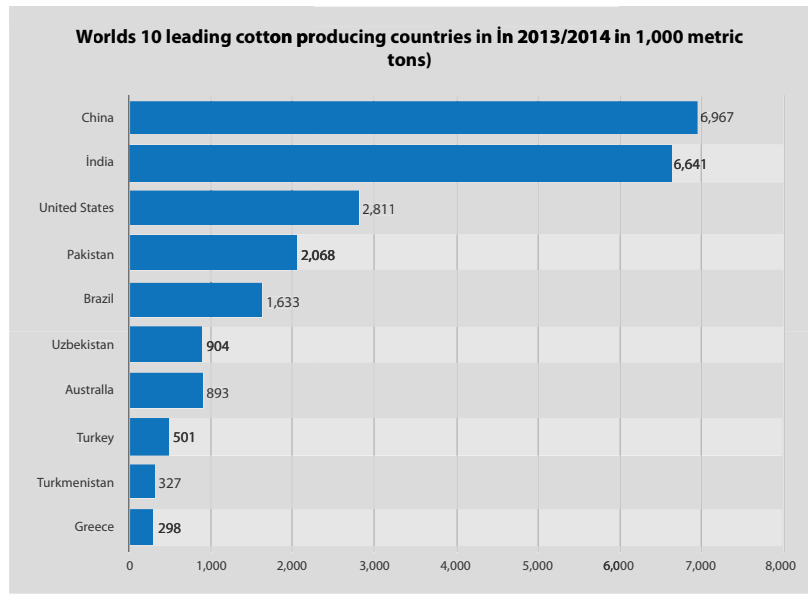
Pamuk bitkisi genelde lifi için yetiştirilmekle birlikte, tohumlarında % 17-24 oranında yağ, % 20-25 oranında protein bulundurmakta, bundan dolayı da yağ sanayi ve yem sanayinde de yaygın olarak kullanılmaktadır. Yenilebilir yağlar arasında dünya tüketiminde pamuk yağı 5.sırada yer almaktadır. Son yıllarda petrole dışa bağımlılık ve petrol türevi yakıtların neden olduğu çevresel kaygıları azaltmak amacıyla, pamuk çekirdeğinden elde edilen yağ giderek artan miktarda biyodizel üretiminde ham madde olarak kullanılmaya başlanmıştır.



Dünya’da Pamuğun Mevcut Durumu

2013/2014 üretim yılı verilerine göre, dünya pamuk üretiminde ilk 10 sırayı paylaşan ülkeler Şekil 1’den de anlaşılacağı gibi sırasıyla Çin, Hindistan, ABD, Pakistan, Brezilya, Özbekistan, Avustralya, Türkiye, Türkmenistan ve Yunanistan’dır.

Şekil 1: 2013/2014 Sezonunda pamuk üretimi yönüyle ilk 10 sırayı paylaşan ülkeler ve üretim miktarları (1000 Ton)



Pamukta 2013/2014 sezonundaki yüksek fiyat bir çok ülkede çiftçinin pamuk ekmesini cesaretlendirmiş ve pamuk ekim alanlarının %2 düzeyinde genişleyerek 33.4 milyon hektara ulaşmasına neden olmuştur. 2014/2015 yılında ise dünya pamuk üretiminin geçen sezona oranla %1’lik bir azalma ile 26.4 milyon ton olması, dünya lif verimi ortalamasının da %2’lik bir düşüş ile 791 kg/ha olması beklenmektedir.

Hindistan’da alan %5’lik bir artışla 12.3 milyon hektara ulaşarak pamuk ekim alanı olarak rekor düzeye yükselmiştir. Ancak Hindistan’da geçen yaz meydana gelen Monsoon iklimi verimin 551 kg/ha’ya düşmesine neden olmuştur. Bunun sonucunda, üretim geçen yılın 20.000 ton daha altında olan 6.7 milyon tona düşmüştür.

Amerika’da hasat edilen alan %29’luk bir artışla 3.9 milyon hektara, üretim de %26’lık bir artış ile 3.5 milyon tona ulaşmıştır. Bu durumun aksine, 2014/2015 sezonunda Çin, Brezilya ve Pakistan ekim alanları azalmıştır.

Çin’de 2011 yılında 5.5 milyon hektara ulaşan ekim alanları her yıl azalarak 2014 sezonunda 2013 yılına oranla %8 düşüş kaydederek 4.3 milyon hektar olmuştur. İşçi sıkıntısı, üretim maliyetlerinin artması ve diğer ürünlerin getirisinin daha yüksek olması çiftçilerin pamuk ekiminden uzaklaşmasına neden olmuştur. Çin’de ortalama verim %1

düzeyinde artarak 1425 kg/ha olmuş, üretim ise 6.4 milyon ton olarak gerçekleşmiştir.

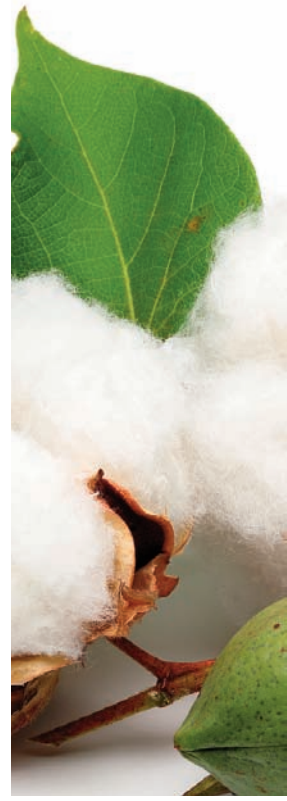
Pakistan’da ekim alanları 2013 yılına oranla çok az derecede artarak 2.9 milyon tona ulaşmış, ancak sonbaharda meydana gelen selden dolayı hasat edilen alan %3 düzeyinde azalarak 2.8 milyon hektara düşmüştür. Bununla birlikte, ortalama verim %14 artışla 810 kg/ha, üretim alanı ise 2.3 milyon hektar olarak gerçekleşmiş bu veriler Pakistan’ı dünyada 4.en büyük pamuk üreticisi konumuna getirmiştir.

Kuzey yarımkürede yer alan dünyanın 5.en büyük pamuk üreticisi Brezilya’da üreticiler ekim tarihinden 1 ay önce dünyada pamuk fiyatlarındaki ani düşmeden dolayı pamuk ekiminden uzaklaşmışlardır, bu nedenle ekim alanları %13 azalarak 976.000 hektar olarak ger-

çekleşmiştir. Bununla birlikte, verim %2 artarak 1548 kg/ha olmuştur. Brezilya’da üretim yaklaşık %11 azalarak 1.5 milyon ton olarak gerçekleşmiştir.

Dünya’da pamuk alanlarının 2015 yılında %7 azalarak 31.3 milyon hektar, üretimin de %9 azalarak 24 milyon tona gerileyeceği beklenmektedir. 2013 yılındaki %1 düşüşten sonra dünya pamuk tüketiminin çoğunlukla Asya kıtasında olmak üzere %3 oranında artışla 24.1 milyon tona ulaşması öngörülmektedir. Birkaç yıldır düşüş trendindeki Çin’de tüketimin %5 düzeyinde artışla 7.9 milyon ton olması tahmin edilmektedir. Dünyada pamuk tüketiminde 2.sırada yer alan Hindistan’da tüketimin %4 düzeyinde artışla 5.2 milyon ton olacağı, tüketim yönünden dünya’da 3. Sırada yer alan Pakistan’da ise %2 artışla 2.3 milyon ton olması tahmin edilmektedir. Dünyada pamuk tüketiminin 2015 yılında %2 artışla 24.6 milyon ton olması beklenmektedir.





Dünya ithalatının %15 düşüş ile 7.4 milyon ton olması öngörülmektedir. Dünya'daki en büyük ithalatçı ülke olan Çin'de ithalatın yerli pamuğun varlığı ve 2015 yılı için konulan kotadan dolayı %50 oranında azalış ile 1.5 milyon ton olması beklenmektedir. Dünyada 2. En büyük ithalatçı ülke olan Bangladeş'deki grev ticareti daha zorlaştırmış bu ülkedeki ithalatın %2 oranında düşerek 965.000 ton olması beklenmektedir.

Türkiye'de Pamuğun Mevcut Durumu

Türkiye, Dünya sıralamasında pamuk ekim alanı yönünden 8. üretim

yönünden 7. ve lif verimi yönünden 2. sıralamada yer almaktadır (USDA, 2015). Türkiye'de 2014 yılında 468.000 ha alanda pamuk ekimi yapılmış ve bu ekili alanlardan 846.000 ton lif pamuk elde edilmiştir (Anonim, 2014).

Güneydoğu Anadolu Bölgesinde ise 2014 yılında 289.000 ha alanda pamuk ekimi yapılmış ve bu alanlardan 495.000 ton lif pamuk üretimi gerçekleşmiştir. Ülke pamuk üretiminin yaklaşık % 60'ı Güneydoğu Anadolu Bölgesinde üretilmektedir (Anonim, 2014). Bununla beraber, toplam lif üretimi yıllık ihtiyacı karşı-

Türkiye, Dünya sıralamasında pamuk ekim alanı yönünden 8. üretim yönünden 7. ve lif verimi yönünden 2. sıralamada yer almaktadır.

layamamakta ve her yıl üretime yakın miktarlarda pamuk lifi ithal edilmektedir. 2014 yılı verilerine göre, Türkiye Çin, Vietnam ve Bangladeş'ten sonra dünyanın dördüncü büyük pamuk ithalatçısı konumundadır (USDA, 2015).

Tablo 1: Bölgeler İtibariyle Türkiye Pamuk Ekim Alanları (Bin Ha)

YIL	EGE	G.DOĞU ANADOLU	ANTALYA	ŞÇUKUROVA	TOPLAM
2010	82.6	287.8	4.1	97.7	472.2
2011	96.7	313.9	5.8	114	530.4
2012	82.7	302.2	5.7	91.4	482.0
2013	82.6	278.9	5.9	78.7	446.1
2014	93.4	289.4	5.6	75.2	463.6

Kaynak: TÜİK

Tablo 2:Bölgeler İtibariyle Türkiye Lif Pamuk Üretimi (Bin Ton)

YIL	EGE	G.DOĞU ANADOLU	ANTALYA	ÇUKUROVA	TOPLAM
2010	143.4	464.1	7.3	190.8	805.6
2011	166.6	535.9	11.2	225.3	939.0
2012	151.2	512.5	11.5	172.6	847.8
2013	176.5	512	12.5	167.4	868.4
2014	184.3	495.1	10.8	153.4	843.6

Kaynak: TÜİK

Tablo 3:Türkiye Pamuk İthalatı

Sezon	Miktar (Bin Ton)	Miktar Endeksi	Değer (Miktar \$)	Değer Endeksi
2003/04	516.9	105	761.5	139
2004/05	784.4	152	882.8	161
2005/06	762.3	154	960.8	175
2006/07	877.3	178	1.137.9	207
2007/08	711.4	144	1.099.8	200
2008/09	630.2	128	866.4	158
2009/10	960.9	195	1.570.2	286
2010/11	729.4	148	2.044.1	372
2011/12	518.6	105	1.274.2	232
2012/13	803.7	163	1.513.3	276
2013/14	924.4	188	1.843.5	337
2014/15*	159.5		296.0	

Kaynak: TÜİK *01.08.2014 tarihleri için geçerli

Türkiye 7 farklı bölgeden oluşmakta, ancak Türkiye'nin iklim koşulları pamuğun sınırlı yerlerde yetişmesine olanak tanımaktadır. Pamuk, Güneydoğu Anadolu, Ege ve Çukurova bölgeleri olmak üzere başlıca üç bölgede yetiştirilmektedir. Güneydoğu Anadolu Bölgesinde GAP projesi ile sulama olanaklarına bağlı olarak bu bölgede üretim alanları artmış ve pamuk üretiminde ön plana çıkmıştır. GAP Türkiye'nin en büyük, Dünyanın üçüncü büyük tarımsal sulama amaçlı projesidir. GAP tamamlandığında yaklaşık olarak 1.7 milyon hektar alanın sulamaya açılacağı beklenmektedir. Bu yeni sulamaya açılacak alanlar pamuk bitkisine yeterli prim desteği verildiği takdirde GAP Bölgesinin pamuk üretim potansiyelini daha da artıracaktır.

Son 10 yıllık süreçte pamuk ekim alanlarının yaklaşık % 25 oranında gerilediği aşağıdaki tablodan görülebilmektedir. Bölgeler bazında incelendiğinde ekim alanlarında en önemli düşüşlerin sırasıyla Ege,

Antalya ve Çukurova bölgelerinde olduğu görülmektedir.

Ülkemiz pamuk üretiminde son yıllarda yaşanan düşüşe paralel olarak, dünyanın en kaliteli pamuklarının yetiştirildiği Ege Bölgesinde de pamuk üretim alanları önemli ölçüde gerilemiştir. 2000'li yılların başlarında 200 bin hektar seviyelerinde olan Ege Bölgesi pamuk ekim alanları 80 - 90 bin hektar seviyelerine gerilemiştir. Güneydoğu Anadolu Bölgesi, tüm ekim alanlarının % 60'ından fazlasını kapsarken, Ege Bölgesi 2014 yılında % 19.9'unu oluşturmuştur. ICAC verilerine göre Türkiye'de 2015/16 sezonunda ekim alanlarında yaklaşık %3'lük bir azalma öngörülmektedir. 2012 ve 2013 sezonunda hemen hemen tüm bölgelerde üretim miktarı azalmıştır. 2014 yılında ise Ege Bölgesinde % 4 artış; Güneydoğu Anadolu Bölgesinde % 3, Çukurova Bölgesinde % 8, Antalya Bölgesinde ise % 13 oranında azalma olmuştur.

Ülkemizde yıllar itibariyle tekstil sektöründe yaşanan genişlemeye paralel olarak, pamuk tüketimindeki artış iç üretim artışıyla karşılanamadığından, pamuk ithalat miktarı artmış ve 1990 yılına kadar pamuk ihracatçısı olan Türkiye, başlıca pamuk ithalatçısı ülkelere biri konumuna gelmiştir. Ülkemiz, iç üretimin tüketimi karşılayamaması sebebiyle dünyanın en fazla pamuk ithal eden ikinci ülkesi konumundadır. TÜİK verilerine göre, ülkemizin pamuk ithalatına sezonlar itibariyle bakıldığında, son on yıllık dönemde en fazla itha-

GAP Türkiye'nin en büyük, Dünyanın üçüncü büyük tarımsal sulama amaçlı projesidir. GAP tamamlandığında yaklaşık olarak 1.7 milyon hektar alanın sulamaya açılacağı beklenmektedir.

lat, 961 bin ton ile 2009/10 sezonunda, en düşük ithalat ise 516,9 bin ton ile 2003/04 sezonunda yapılmıştır.

Tablo 3'ten görüldüğü gibi yıllara göre değişmekle birlikte her yıl yaklaşık 700-850 bin ton pamuk ithal edilmekte ve bunun karşılığı olarak 1 milyar doların üzerinde döviz ihracatçı ülkelere ödenmektedir.

Sonuç olarak yukarıda oldukça özet şeklinde verilen bilgiler ışığında, ülkemiz için üretimde istihdamda ve ihracatta çok önemli bir yer işgal eden pamuk üretiminin artırılması oldukça önem arz etmektedir.

PAMUKTA KARŞILAŞILAN SORUNLAR

> Ülkemizde pamuk üretimi ihtiyacın oldukça altında gerçekleşmekte ve tüketimi karşılayamamaktadır. Yıllara göre değişmekle birlikte, 1 milyar dolar civarında dövizin ülke içinden çıkmasına neden olmaktadır.

> Ülkemizde pamuğunun üretiminde maliyetler oldukça yüksektir. Pamukta Türkiye dekara verim ortalaması dünya ortalamasının üzerinde olmasına rağmen, girdi fiyatlarının yüksek olması üretimi azaltmakta, sürdürülebilirliğini tehdit etmektedir.

> Ülkemizde pamuk üretiminde önemli ölçüde destekleme primi verilmektedir. Ancak, söz konusu destek miktarları, girdi maliyetlerini karşılayarak pamuk üretimini karlı hale getirme ve teşvik etme yönlerinden rakip ülkelere göre yetersiz kalmaktadır. Türkiye'de pamuğun herhangi bir dış ticaret aracı ile korunmaması yerli üretimi tehdit etmektedir.

> Pamukta kirlilik (kontaminasyon) önemli bir sorun olarak devam etmektedir. Bu sorunun devam etmesi pamuklarımızın iç ve dış piyasa değerini düşürmekte ve ithal pamukların tercih edilmesine neden olmaktadır.



Ülkemiz için üretimde istihdamda ve ihracatta çok önemli bir yer işgal eden pamuk üretiminin artırılması oldukça önem arz etmektedir.

ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

> Ülkemiz pamuk üretiminin yakın dönemde 1,5 milyon ton'a çıkarılması hedef olarak belirlenmeli ve ilgili plan ve programlar bu hedefler doğrultusunda hazırlanıp uygulanmalıdır.

> Yerli pamuk kullanan sanayiciler desteklenmelidir.

> Pamuk destekleme primlerinin tespitinde rakip ülke koşulları ve dünya fiyatları göz önüne alınmalıdır. Bu alanda adım atılmasının alternatifi ise maliyet düşürücü tedbirlerin alınmasıdır.

> Pamukta tek balya standardizasyonuna geçilmelidir. Destekleme sisteminde tek balya standardizasyonuna geçişi teşvik eden uygulamalara yer verilmesi önemli bir özellik olarak değerlendirilmelidir.

> Pamukta destekleme prim ve politikaların, son dönemde olduğu gibi üreticiler tarafından ekim yapılmadan önce haberdar olunması ve ödemelerinin de aynı dönemde yapılması, üretimde önceden belirlilik, istikrar ve üretimi teşvik açısından önem arz etmektedir.

> Ülkemizde Genetiği Değiştirilmiş pamuk ekiminin yasak olması önemli bir avantaj olarak kullanılabilmektedir. GDO' suz pamuk imajı tüm sektör paydaşlarınca benimsenmelidir. Bu duruma ek olarak özellikle gelişmiş ülkelerde organik pamuktan yapılan tekstil ürünlerinin tercih edilmesi sebebiyle, organik pamuk üretimi ülkemizde teşvik edilmeli ve artırılmalıdır.

> Pamuk rekolte tahmin çalışmaları ulusal düzeyde uydu kontrollü olarak tamamen bilimsel yollarla yapılmalı ve üretim sezonu sonunda yıllık rekolte değerleri açıklanmalıdır.

LİTERATÜR

Başal, H., Sezener, V. 2012. Turkey Cotton Report. 11th Meeting of Inter-Regional Cooperative Research Network on Cotton for the Mediterranean and Middle East Regions. 5-7 November, Antalya

ICAC, Cotton This Month April 1, 2015

Gümrük Ve Ticaret Bakanlığı Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü 2014 Yılı Pamuk Raporu, Şubat 2015

Sirtioğlu, İ., 2015. Turkey Cotton and Products Annual . USDA Foreign Agricultural Service. Gain Report TR 5017, Nisan 2015

Anonim, 2014. Türkiye İstatistik Kurumu, Bitkisel Üretim İstatistikleri

Ulusal Pamuk Konseyi Pamuk Sektör Raporu Kasım 2014

*Bakırcılık da bu
zenginlikle beslenen
ve köklü bir geçmişe
sahip olan önemli
bir zanaattır.*



Sevim ŞAHİN

Folklor Araştırmacısı
Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü

Ama diğer canlılara göre önemli bir avantajı vardı ki o da aklıydı. Aklını kullanarak yaşantısını kolaylaştırmanın yollarını aradı durdu. Öncelikli olarak hayatta kalması için beslenme ve korunma sorununu halletmesi gerekiyordu. Bunun için elindeki önemli avantajı olan aklı sayesinde deneyimlediklerinin bilgisini biriktirmeye başladı. Bu biriktirdikleriyle yaşantısını günden güne daha konforlu hale getirmeye başladı.

Başlangıçta savunma amacıyla kullandığı taş, daha fonksiyonel hale getirmek için zamanla şekil vermeyi öğrendi. Ardından kullandığı ilk maden olan bakırı keşfetti. İnsanın bakırı bularak madeni işlemeye başlaması dünya üzerindeki serüvenin de önemli bir dönüm noktası oldu. Bakır yumuşak olduğu için tahrip etme etkisi azdı. Bu nedenle savunma araç ve gereçleri yapmaya elverişli değildi. Ama yumuşak oluşu kolay şekillenmesi için kolaylık sağlıyordu. Böylece bilgi ve tecrübesi artan insan bakırdan araç ve gereçler yapmaya başladı. Yapılan bu objeler zamanla insanın estetik anlayışının da gelişmesiyle daha dekoratif özellikler taşımaya başladı. Yine bakır zamanla güzelliğin bütünleyicisi olan süs eşyalarına da dönüştü.

Dünya üzerindeki medeniyetlerin madenler ile ilişkisi kuruldukları coğrafyalarda o madenin bulunmasıyla alakalı olmuştur. Mezopotamya'da kurulan medeniyetler ilk yerleşik hayata geçişten yazının bulunmasına dek insanlık tarihine yön veren bir dizi gelişmeye öncülük etmiştir. Yine bu medeniyetlerin bakırı çok erken keşfettiğine dair bulgular ve dolayısıyla maden devrine ilk geçişin izlerine de rastlanmıştır.

Mezopotamya sahip olduğu bereketli toprakları ve konumu nedeniyle antik çağlardan günümüze insan top-



luluklarının uğruna savaştığı büyü ve gizemli bir coğrafya olmuştur. Mezopotamya'nın bir kültürler kavşağında yer alması da kültürel alışverişin yoğunlaşmasını sağlayarak rengarenk ve zengin bir kültür hazinesine sahip olmasını sağlamıştır. Bu renklilik kendisini kültürel pek çok unsura olduğu gibi el sanatları alanında da göstermektedir. Bakırcılık da bu zenginlikle beslenen ve köklü bir geçmişe olan önemli bir zanaattır.

Gelelim Mezopotamya'nın en eski kentlerinden olan Diyarbakır'ın bakır madeniyle tanışıklığına. Tarihin ilk yerleşim yerlerinden biri olan ve Diyarbakır'ın Ergani ilçesinde bulunan Çayönü'nün de yapılan kazılarda bakır eşyalara rastlanmıştır. Bu da bizi bakırın Diyarbakır'da işlenmeye başlanmasının en az Diyarbakır kadar eski olduğu bilgisine götürmektedir.



Kadim tarihlerden beri işlenişinden olsa gerek bakırcılık, bugün Diyarbakır ile bütünleşen köklü bir el sanatı olarak karşımıza çıkmaktadır. Geçmişte Diyarbakır'da yüzlerce bakır ustasının elinde şekillenen bakır objeler başka bölgelere ihraç edilecek kadar yoğun şekilde üretilmekteydi. Bunun içindir ki bu sanatı icra edenlerin atölyelerin bulunduğu tarihi bir "Bakırcılar Çarşısı"na sahiptir. Geçmişte kendine has işleniş tekniği ve objelere işlenen özgün motif ve şekillerle Diyarbakır'da işlenen bakır eşyalara bir çok bölgeden yoğun bir talep vardı.

Her ne kadar gerek diğer maddelerden yapılan araç gereçlere bakırın tercih edilmesi gerek fabrikasyon tekniğine geçilmesi ve gerekse bu sanatın asıl icracısı olan Ermeni ustaların göç etmek zorunda kalmaları gibi nedenlerle üretimi çok fazla azalmış olsa da



bugün hala Diyarbakır'ın merkez ilçelerinden olan Sur'da yer alan bu tarihi çarşıda bu sanatı yaşatmaya çalışan ustaların örs ve çekiç seslerini duymak mümkündür.

Diyarbakır'ın tarihi Bakırcılar Çarşısı'ndaki bakır ustalarına kulak vererek öğrendiğimize göre; eski zamanlardan beri önemli bir el sanatı dalı olan bakırcılık daha çok babadan oğula geçerek ya da bir çocuğun ailesi tarafından zanaat öğrenmesi için bir ustanın yanına verilmesiyle usta çırak ilişkisi çerçevesinde öğrenilerek icra edilen bir el sanatıdır. Bir kişinin bakır ustası olabilmesi için bu sanatın tüm inceliklerine hakim olması gerekir. Bu kişi küçük yaşlardan itibaren büyük bir sabır ve özveri ile ustasının tüm hareketlerini gözlemler ve zamanla öğrendiklerine hünerini katarak deneyimlemeye başlar. Eğer ustasının takdirini alabilecek bir yeterlikte ise bakır ustası olmaya adaydır artık.

Bakır geçmiş dönemlerde oldukça yaygın bir kullanım alanına sahipti. Özellikle bakırdan yapılan mutfak gereçlerinden tencere, tava, çaydanlık, cezve, şerbetlik, semaver, sini ve lengerler mutfakların olmazsa olmazlarıydı. Günümüzde daha çok dekoratif özellikleri ağır basan araç ve gereç-

ler ile süs eşyalarının yapımında kullanılmakla beraber hala bakır tencere-lerde pişen yemeklerin, yapılan tatlıların, demlenen çayların ve kahvele- rin tadını almış insanlar için bakırdan yapılmış mutfak araç ve gereçleri hala mutfakların vazgeçilmezlerindendir. Evet iyi kalaylanmış bir tencerede pişen pilavın ya da yine bakır bir cez-vede pişirilen köpüklü bir kahvenin tadını başka maddelerden imal edilen tencere ve cezvelerde pişirildiğinde alamazsınız diyor bakır ustaları.

Bakır ustalarının altını çizdiği bir ayrıntı da şudur ki; İyi kalaylanmış bakır bir kapta pişen yemek çok sağ-lıklı olmakla beraber bakır bir kapta pişirdiğiniz yemeği yemek piştikten sonra başka bir kaba aktarmanız gerekmektedir. Çünkü bakır bir obje uzun süre ıslak kalınca kalitesini yitir-meye başlar ve aşınma süreci hızlanır. Yemek pişirilen kaplar ıslaklığın ve yemeklerdeki asidin etkisiyle zaman- la aşınır. Bu kapların aşınan bölümler-inden bakır yemeklere geçer. Yemekler yoluyla alınan bu bakır insan sağlığına zararlıdır. Çünkü zamanla aşınan kaplar zehirli bir madde barındırır. Bunun önüne geç-mek için bu kapların düzenli aralıklar- la kalaylanması gerekir. Bakırın cila- sı da demek olan kalay bu işi meslek haline getirenler tarafından yapılır. Evlerde dekoratif amaçlarla kullanı- lan bakır eşyaların renklerinde de zamanla bozulma olur bu eşyalar kalaylanarak eski görüntüsüne kavu-şturulur. Kalaycılıkta başka bir zanaat dalı olarak icra edilir.

Bakırcılıkta dökme, dövme, sıvama ve preste basma gibi teknikler kullanılır. Daha sonra bakır objeler kazıma, kabartma ve zimba teknikleri ile çeşitli motiflerle süslenir. Bakır bir obje yapıldıktan sonra üzerinde ki yabancı kalıntılar ve kirlerden arındır-ılmak için kostik adlı kimyasal bir sıvının için de bekletilir. Ardından da bakırdan yapılan objenin hem görsel açıdan daha iyi hale getirilmesi hem

de mutfakta kullanılan araç ve gereç-lerin zamanla bazı zehirlenmelere yol açmasının engellenmesi açısından kalaylanır. Eşya kullanıldıkça yüze- yinde meydana gelen renk değişimleri yaşandıkça bazen de kullanım oranına göre belli aralıklarla kalaylanır.

Ustalarımızdan edindiğimiz bil-gilere göre 1980 de Bakırcılar iki yüz kadar bakırcı ustasının Bakırcılar çar-şısında çekiç sesleri birbirine karışır-mış. Ancak bugün bakırcılık birkaç ustanın çabasıyla yaşatılmaya çalışıl-maktadır. Bunun önemli bir nedeni diğer tüm alanlarda olduğu gibi bakır- cılıkta da fabrika- s- yon tekniği ile seri üre- time geçil- mesidir. Bu da el emeğinin ucuzlama- sına yol a ç a r a k bakırcılık sanatın da bir duraklama yaşanmasına ortam hazırlamıştır. Ancak her ne kadar teknoloji insan hayatını kolaylaştırma avantajını kul- lanarak el emeğinin önüne geçse de insan da ki öze dönüş ve doğal olana yatkınlık sayesinde bakırcılık sanatı da duraklama yaşadığı döneme göre nispeten canlanarak varlığını sürdür-mektedir.

Bakırcılar Çarşısındaki ustalara kulak verdiğimizde birçok sanat dalında olduğu gibi bakırcılığın da eski dönemlerde daha çok Ermeni ustalar tarafından icra edildiğini öğre- niyoruz. 20. Yüzyılda yaşanan göçler neticesinde bakırcılığın göç eden Ermeni el sanatları ustalardan kendi-lerine miras kaldığını öğreniyoruz.

Bugün Diyarbakır da ki tarihi Bakırcılar Çarşısı'nda bir avuç bakır- cı ustası Ermeni ustalar, miras aldıkla- rı bu köklü sanatı yaşatmak için büyük bir aşk ve özveri ile bakıra şekil vermektedirler.



Tüm dünyada insan nüfusunun artış göstermesine rağmen tarımsal üretime imkan verecek tarım alanlarının hızla küçümeye doğru gitmesi, küresel ısınmaya bağlı iklim değişiklikleri ve bu değişikliklerin tarımsal üretim alanlarında yarattığı üretim ve ürün deseni kısıtlılığı; son yıllarda bilim çevrelerinde; temel protein ihtiyacının karşılanması noktasında bitkisel protein, kırmızı et ve kanatlı eti gibi geleneksel beslenme alışkanlıklarımıza alternatif olabilecek su ürünlerine dönük beslenme alışkanlıklarının geliştirilmesi ve yaygınlaştırılmasını sağlayacak tedbirler ve dünya nüfusunun artan besin ihtiyacının karşılanması noktasında özellikle deniz ürünlerinin nitelik ve nicelik olarak sahip olduğu potansiyeller konuşulur hale gelmiştir.

Hayvansal kökenli su ürünlerinin; son yıllarda yapılan araştırmalarda, yüksek düzeydeki protein, selenyum, fosfor, Magnezyum, çinko oranlarının, A, E ve B vitamini türevlerince zengin, düşük kollojen içeriklerinin ortaya konulmasıyla insan beslenmesindeki rolleri de artmıştır. Özellikle balık eti tüketiminin önemini arttıran en büyük faktörün yoğun Omega-3 yağ asidi içeriği olduğu da bilinmektedir. Omega-3 yağ asidi göz ve sinir sistemi gelişimi, özellikle de beyin gelişimi açısından önemli bir rol üstlenmiştir. Omega-3 yağ asidi; vücut tarafından sentezlenemeyen, dışarıdan alınması zorunlu bir yağ asididir. Balık yağında bol bulunan bu yağ asidi vücuda alındığında, insan beynini oluşturan sinir hücrelerinin

SU

Ürünleri Sektörüne Kısa Bir Bakış

Halil SÖĞÜT - Su Ürünleri Mühendisi Su Ürünleri Şube Müdürlüğü

Özellikle balık eti tüketiminin önemini arttıran en büyük faktörün yoğun Omega-3 yağ asidi içeriği olduğu da bilinmektedir.

Omega-3 yağ asitlerinin kalp hastalıklarına karşı koruma sağladığı kanıtlanmıştır.

yaklaşık hacmen % 50-60' ını oluşturan dokosaheksaenoik (DHA) asid'e dönüştürülmektedir. Bu dönüşüm; Omega-3 yağ asitlerinin; erişkinlerin Alzheimer, Demans, Parkinson gibi hastalıklara karşı korunması, çocukların ise sağlıklı beyin gelişiminin sağlanması noktasında beyin ve sinir sistemi üzerindeki rollerinin daha iyi anlaşılabilmesini sağlamıştır.

Omega-3 yağ asitlerinin kalp hastalıklarına karşı koruma sağladığı kanıtlanmıştır. Düzenli alındığında kanı pıhtılaştırarak kalp krizine neden olan kandaki trigliserit oranını düşürdüğü ve kalp hastalıklarına bağlı ölüm riskini % 40 oranında düşürdüğü bilinen bir gerçektir.

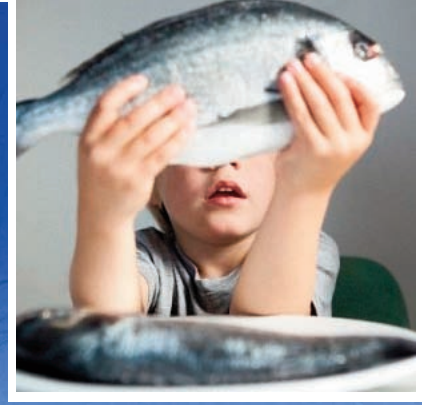
Özellikle beyin ve kalp sağlığının korunması, sağlıklı bireylerden oluşan toplumların yaratılması açısından sahip oldukları ayrıcalıkları bir yana, Su Ürünlerinin; yeryüzündeki yaygın yaşam alanları göz önüne alındığında, tüm insan toplumları açısından kolay ulaşılabilir besin kaynağı niteliğine de sahip oldukları söylenebilir.

Bilimsel verilere dayanan, çevreci ve sürdürülebilirliğin sağlanabildiği avcılık yöntemlerinin uygulanması durumunda, nicelik ve nitelik açısından büyük potansiyele sahip olan söz konusu sucül besin kaynaklarının dünya nüfusunun artan besin ihtiyacını çok uzun bir süreç boyunca karşılayabilmesi mümkün görünmektedir. Yaklaşık 510 milyon km² yüzey alanına sahip dünyamızın 149 milyon km² lik

%29 luk kısmı, üzerinde yaşadığımız karalardan oluşmaktadır. Geri kalan 361 milyon km²'lik okyanus ve deniz alanı, 1 milyar 350 milyon km³' lük rezervuar hacmi ve içerisinde barındırdığı, insan kaynaklı küresel ısınmadan hemen hemen hiç etkilenmiyor gibi görünen fakat kontrolsüz avcılık ve kirletici unsurlar karşısında aciz sayılabilecek, geniş besin kaynakları ile içerisinde bulundukları çevreye ve canlılara saygılı ve ölçülü davranmayı öğrenmiş geleceğin toplumları için yegane besin kaynağı olmaya adaydır.

Milyarlarca yıl önce, güneşin zararlı etkilerine karşı kalkan gibi davranarak yaşamın ilk yapıtaşlarına kucak açmış olan okyanus ve denizlerin yine gelecekte bu yönde rol üstlenerek besin depomuz olma niteliğine kavuşturulması, öncelikle sucül ortamdan azami ve sürekli fayda sağlayacak tedbirleri alıp almayacağımızla direkt ilgili gibi görünmektedir. Tüm dünya nüfusunun artmaya başlayan besin ihtiyacının karşılanması noktasında gerçekleştirilen kontrolsüz avcılık, insanlar tarafından keşfedilme fırsatı bulamadan dolayı nedenlerle nesilleri tükenen canlılar bir yana, ekonomik türlerin de hızla azalmasına ve her geçen yıl daha da azalmasına neden olmaktadır. Bu durum istihsal değerleri ile de kendisini göstermiştir. Şöyle ki; Ülkemiz karasularında 2007 yılında gerçekleştirilen avcılık faaliyeti ile istihsal edilmiş olan balık miktarı 632.450 ton iken, çeşitli ölçekte nicelik açısından artış göstererek 18.942 adet'e ulaşmış olan avcı tekne sayısına rağmen istihsal miktarı 2014 yılı itibarıyla 302.212 ton'a düşmüştür.

Su ortamında yaşayan ve insan beslenmesinde kullanılabilecek



nitelikteki canlıların kültüre alınarak, yapay ortamda üretimi, her ne kadar doğal ortamdaki kaynakların avlanmasına alternatif gibi görünüyorsa da kültür ortamında üretimin temel taşı niteliğindeki yem girdisi % 40-70 arasında avcılık yolu ile elde edilen su ürünlerinin varlığı ile direkt ilgilidir. Çünkü kültür ortamında yetiştirilen carnivor (etcil) canlıların beslenmesinde kullanılan yemlerin de %40-70'i avcılık yolu ile yakalanan su ürünlerinin öğütülmesi sonucu elde edilen balık unundan oluşmaktadır. Bu gerçeklik, avcılık ve yetiştiricilik gibi faaliyetlerin aslında sanıldığı gibi birbirinden ayrı kavramlar olmadığını, tamamen birbirini besleyen, birbiriyle direkt ilgili faaliyetler olduğunu ortaya koymaktadır. Son yıllarda avcılık ürünlerinde görülen daralma kültüre alınmış özellikle Gökkuşağı alabalığı, Çipura, Levrek gibi balık türlerinin beslenmesinde kullanılan yemlerin fiyatlarında artış yaratmıştır. Tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de uygulanmakta olan hayvancılığa yönelik destekleme programları, su ürünleri üretiminin; tüketim ve pazarlama paralelinde bir seyir izlemesini sağlamıştır. Önümüzdeki süreçte uluslararası ölçekte tedbirlerin ortaya konulmaması durumunda, avcılık yoluyla elde edilen su ürünlerinde dünya ölçeğinde bir daralma gerçekleşmesi kaçınılmaz gibi görünmektedir.

Halen tüm dünyada, kültür ortamında yaygın biçimde, hayvansal proteine daha az bağımlı Sazan balığı gibi herbivor türlerin yetiştiriciliği yapılmaktadır. Uzak Doğu ülkeleri; özellikle Çinliler, asırlardan beri göletlerde balık yetiştirmektedirler. Sazan balığının bitkisel

atıklarla beslenmesi ve hayvansal protein ihtiyacının az olması, tüm dünya ülkelerindeki tercih nedenidir.

Avcılık yoluyla istihsal edilen balık miktarının yukarıda ifade edildiği şekilde, kontrolsüz avcılık nedeniyle son yıllarda düşmüş olmasına rağmen ülkemizde son 20 yılda gelişim seyri izleyen su ürünleri üretim sektörü, iç ve özellikle dış pazar tercihleri nedeniyle büyük oranda alabalık, somon, çipura ve levrek gibi etçil tür üretimine yönelim göstermiştir. Bunun da en büyük nedeni üretim periyodunun oldukça kısa olmasıdır. Özellikle ülke olarak sahip olduğumuz deniz ve iç su potansiyelleri son yıllarda kafes balıkçılığının artış göstermesini sağlamıştır.

Gerek üretim gerekse çevremizi kuşatan denizlerden avcılık yoluyla istihsal edilmiş olan balık miktarı 2014 yılı itibariyle 537.345 ton civarında seyretmiştir. Aynı yılın ihracatı ise 115.682 ton civarında gerçekleşmiştir. 2000'li yıllarda artış göstermeye başlayan su ürünleri üretimi ve istihsalı 2007 yıllarında 772.323 ton ile azami noktaya ulaşmış, avcılık miktarında ulusal ölçekte yaşanan daralma nedeniyle 2014 yılı itibariyle toplam üretim ve istihsal 537.345 ton'a düşmüştür. Bu düşüşün en büyük faili avcılık olmuştur.

Ülkemiz sularında avcılık yoluyla istihsal edilen su ürünleri miktarındaki daralmaya rağmen; su ürünleri üretim sektöründe büyük oranda yabancı yeme gösterilen rağbet ve yerli yem sanayi altyapısının hammadde tedariki bazında öteden beridir süregelen ithal ürün bağımlılığı, yem fiyatlarını beklenenin aksine stabilize etmiş, ülkemizde yetiştiricilik sektörünün bu daralmadan fazla etkilenmeden yükselme seyri izlemesini sağlamıştır. Öyle ki toplam yıllık üretim; 2000 yılında 79.031 ton/yıl iken 2007 yılında 118.277 ton/yıl'a, 2014 yılında ise 235.133 ton'a yükselmiştir. Bu üretim değerine 2014 yılı sonu itibariyle 420 adet'i deniz, 1945 adet'i iç sularla olmak üzere toplam 2.365 adet üretim tesisinde ulaşılmıştır.

Bu üretim değerlerinin tatmin edici düzeyde artış göstermeye devam etmesi, büyük oranda; dış Pazar imkanlarının yaratılarak işleme sektörünün geliştirilmesine ve uluslararası bazda yükseliş trendine girmiş olan yem üretim maliyetlerinin azaltılmasına bağlı gibi görünmektedir.

Başta Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı olmak üzere su ürünleri yatırımları ile ilgili geniş kredi ve hibe imkanı sunan kurum ve kuruluşların bu konudaki destekleyici programlarına rağmen Diyarbakır ilindeki su ürünleri üretim sektörünün, sahip olunan su ürünleri üretimine uygun rezervuarların değerlendirilmesi noktasında halen yavaş gelişim seyri izlediği bir gerçektir. Yukarıda ifade edildiği şekilde tüm ülkede olduğu gibi ilimizde de bunun en büyük nedeni, taze tüketime yönelik pazar alışkanlıklarına alternatif olacak şekilde, ürün katma değerini arttıracak işleme sektörünün ve dış pazar kanallarının tatmin edici düzeyde geliştirilememiş olmasıdır. Dünya ölçeğindeki beslenme alışkanlıkları içerisinde, kırmızı et ve özellikle son yıllarda düşük üretim maliyetleri ve zenginleştirilmiş işlenmiş ürün yelpazesi sayesinde piyasa hakimiyetini arttırmış olan tavuk etinin ilk 2 sırayı paylaşıyor olmaları, bu pazarlama kanallarının istenen düzeyde geliştirilememiş olmasının başlıca nedenidir.

Diyarbakır İl sınırları içerisinde yer alan, ilgili Bakanlıklar tarafından üretime ayrılmış 572.800 m2 lik rezervuar alan toplamının fiilen % 12'si üretimde kullanılmaktadır. Bu alanlarda çeşitli kapasitelere sahip 13 adet üretim işletmesinde, ulusal bazdaki 235.133 ton'luk yıllık üretimin 2.704 ton'u yani %1,14 'ü üretilmektedir. Pazarlama kısıtlarının ortadan kaldırılması ile bu rakamın il düzeyinde 25.000 ton/yıl'a yükselmesi kaçınılmaz görünmektedir. Kuşkusuz üretim sektöründeki gelişimin tatmin edici düzeye yükseltilmesi; ulusal ve uluslararası düzeydeki üretim maliyetlerini düşürücü tedbirlerin alınmasının yanı sıra bireysel hayvansal protein ihtiyacının

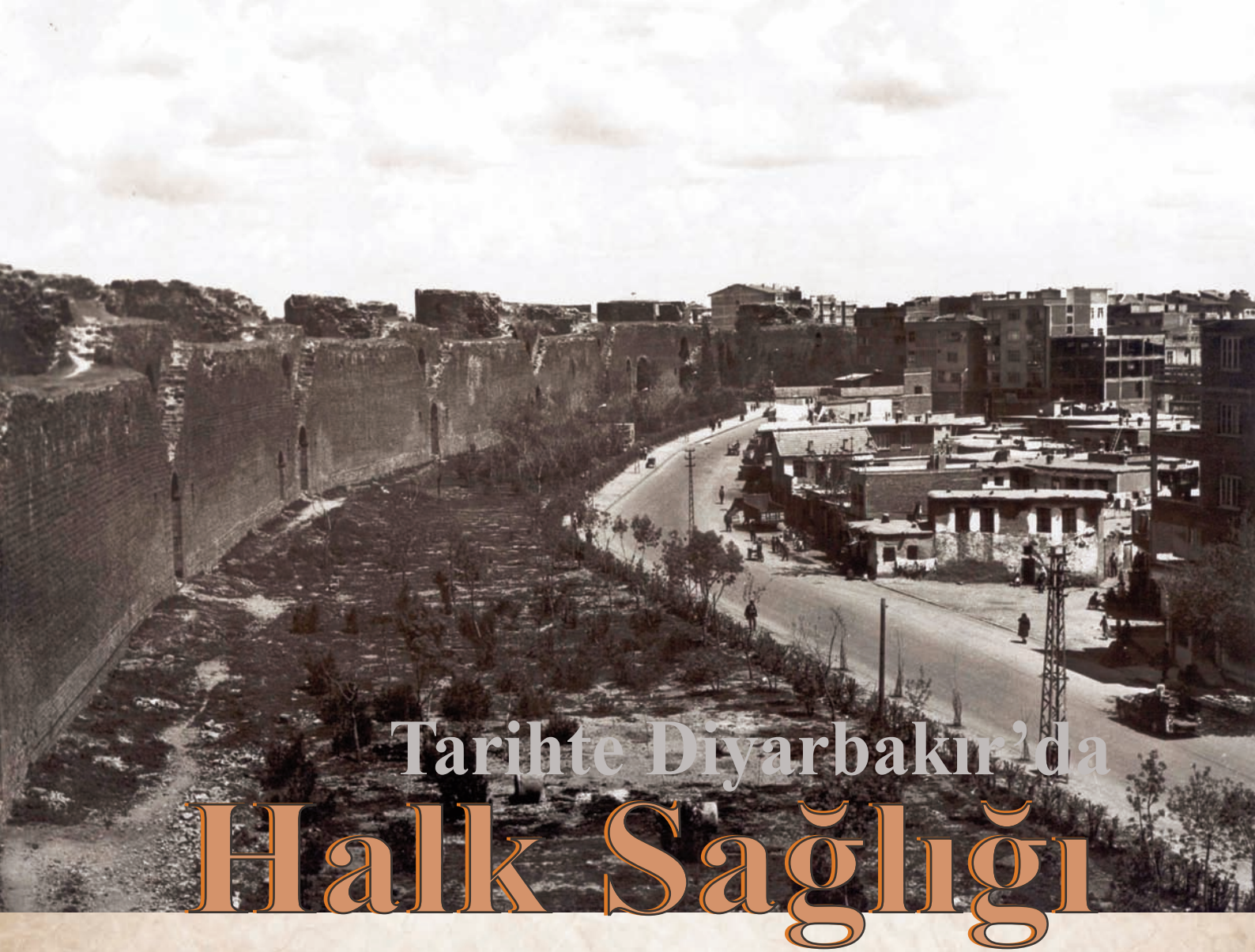
karşılanması noktasında, su ürünlerine yönelik özendirici, tüketimi artırıcı politikaların da uygulanmasını gerektirmektedir.

Sucul ekosistemin, deniz ticaret sektörü, turizm ve sanayi sektörünün olumsuz kirletici etkilerinden korunması amacıyla, ulusal ve uluslararası koruyucu politikaların uygulanması noktasında kararlı adımlar atılması ve su ürünleri avcılık sektöründe, Ulusal ve uluslararası, gerekliliği tartışılmaz kısıtlayıcı tedbirlerin radikal biçimde uygulanarak avcılığa yönelik baskının azaltılması gerekmektedir.

Su Ürünleri üretimine dönük yem sektörünün % 60 civarında bağımlı olduğu avcılık ürünlerine alternatif hayvansal protein kaynaklarının araştırılması ve geliştirilmesine yönelik akademik ve uygulamaya dönük çalışmalara hız verilerek sektörel düzeydeki maliyet artışının önüne geçilmesi sektörel yatırımlardaki ticari girişimci cesaretini arttırıcı bir rol oynayacaktır.

Ayrıca uluslararası pazar kanallarının güçlendirilmesi, ürün katma değerinde artış yaratarak sektörel karlılığı arttırıcı işleme ve değerlendirme altyapısının geliştirilmesi ve bunun paralelinde temel protein ihtiyacının karşılanması noktasında, geleneksel beslenme alışkanlıklarının su ürünleri ile ikame edilerek kişi başına düşen tüketim miktarının 5,4 kg'dan dünya ortalaması olan 16,4 kg a yükseltilmesi amacıyla ulusal ölçekte özendirici faaliyetlerin uygulanması üretim ve piyasa arzını zorlayan ekonomik talebin artmasını sağlayacaktır.





Tarihte Diyarbakır'da Halk Sağlığı

Prof.Dr.Kenan HASPOLAT - Dicle Üniversitesi Tıp Fakültesi

Evliya Çelebi Seyahatnamesine göre Halk Sağlığı

Evliya Çelebi, iklimle bir bağlantı kurarak Diyarbakır halkı için “Suyunun ve havasının tatlılığından dolayı halkı gayet zeki, çocukları gayet akıllı ve soyludur demektedir. Evliya Çelebi, gençlerin güzelliğini de Diyarbakır’ın havasına bağlar. Ona göre Diyarbakır’ın “havası o kadar yumuşaktır ki, seher vaktinde sabâ rüzgârı esince insan sonsuz hayat bulur. İnsan uykudan uyandığında canlı ve yaşam dolu kalkar. Sekiz rüzgâr estiği zaman bile, havası güzeldir. Bundan dolayı

gençlerinin hepsi güzeldir.”, “halkının yüz rengi, su ve havasının tatlılığı ve Hamravat suyunu içmelerinin etkisiyle kıızıdır. Çoğunlukla orta boylu, sağlam bünyeli, güzel yüzlü ve iri adam olurlar. En az yaşayanları yetmiş ve seksene ulaşmışken bile çalışmak ve kazanmaktan geri durmazlar. Yazın Diyarbakırlılar zengin fakir ailecek nehir kıyısında kendilerine verasetle intikal eden yerlerde çadırlar kurar, bostanlarına karpuz, kavun ve çeşit çeşit sebze meyveler, çiçekler ekip çalışırlar. Her bağ ve bostan verimli reyhanlarla dolu, şat

nehrinden gelen havuz ve şadırvanlara sahiptir. İnsanlar tam yedi ay boyunca Şat kıyısında dost, arkadaş ve akrabalarıyla; saz sözle yiyip içerek zevkle yaşarlar. Sanat erbabı bostan mevsiminde kazanç ve işlerle meşgul olup her tür yiyecek ve içeceğe sahiptir. İnsanlar sabahleyin şehre işine gider, ikindiden sonra tekrar nehir kenarındaki bağlarına döner sefa sürerler. Evliya Çelebi Şat kıyısında insanların Şafii Vakti’ne kadar eğlendiklerini, ondan sonra ezan sesleriyle tevhid zikirleri ettiğini anlatır (1).

DİYARBAKIR VE BESLENME

Diyarbakır, Dicle nehri, tarıma elverişli arazileri, şehrin sanayi ve ticari zenginlikleri nedeniyle iyi bir beslenme avantajına sahipti. Konu yabancı seyyahların kitaplarına da ilham kaynağı olmuştur. W.Heude (1817) isimli seyyah, 'Amid'in üzerine yerleştiği alan her tarafı ile verimli ve üretkendir. Dicle'den geçerken, kasabanın üzerine oturduğu tepenin eteğinde zirai bir refah ve dahili bir uygunluk görülür, demektir. Lamec saad (1890) 'Dicle kıyısı boyunca uzayan bahçeler, çeşitli nehir kollarının akmasıyla da Diyarbakır'ın güneyinde ve doğusunda verimli alanlar oluşturuyor' demektir (2). Beslenme yönünden önemli bir avantaj da şehrin başka illere göre daha ucuz olmasıydı.

Etin 1 kıyyesi 1847 yılında Diyarbakır'da 40 para iken, 1839 yılında Gaziantep'te 1 kıyie et 110 para idi. Diyarbakır'da 1840 yılında 1 kıyie ekmek 17 para iken, Gaziantep'te 1833 yılında 1 kıyie ekmek 20.7 para idi. Diyarbakır'daki zeytinyağı fiyatları da Antakya'daki zeytinyağı fiyatlarına göre daha düşüktü. Antalya'da arpa ve buğday fiyatları ise Diyarbakır'a göre çok pahalı idi. 1840 yılında bir usta yevmiyesi ile günde 23.5 kıyie ekmek, 5 kıyie et alabiliyordu (3). Zirai verimin iyi olması halka beslenme avantajı sağladığı gibi bu bereketten başka iller de nasibin alıyordu. Diyarbakır eyaletinde başta hububat olmak üzere, pek çok ürün yetiştirilmiş ve Irak bölgesinin hububat ambarı durumuna gelmişti. XVII yüzyılda Evliya Çelebi, Diyarbakır eyaletinde 7 türlü taneli buğday ekildiğini ve mahsulün oldukça fazla olduğunu kaydetmiştir. 22 Mart 1733 tarihli bir fermana göre Diyarbakır'dan 1025.6 ton buğday ve 1282 ton arpa Bağdat'a gönderilmişti (4).

Seyyah Sestini Diyarbakır için şunu der 'Ekmek ve et lezzetli ve çok ucuz. Meyveler, bitkiler bol miktarda bulunuyor ve nehirden bol balık avlanıyor' (2). XVII yüzyılda



Diyarbakır'dan Halep'e büyük miktarda hayvan ihracı yapılmıştı (5). Hayvani proteinler şehre büyük bir imkan sağladığı gibi fazlalığı da ihraç ediliyordu. 17. yüzyıl kayıtlarında Diyarbakır'dan Halep'e büyük miktarda hayvan ihracı söz konusu iken şimdi bu tersine dönmüştür. Tarihte Diyarbakır İstanbul'un et ihtiyacını karşılıyordu. Bu hususta fermanlar vardır: Diyarbakır'dan İstanbul'un et ihtiyacını temin İçin Koyun Gönderilmesi İçin Diyarbakır Beylerbeyine Gönderilen Hüküm 8 Temmuz 1560. İstanbul'un et sıkıntısını gidermek İçin Diyarbakır'dan koyun gönderilmesi hakkında hüküm 17 Temmuz 1565 (6).

Atatürk'ün Diyarbakır Mutfağına hayranlığı şehrin beslenmesi hakkında fikir vermektedir.

Hazro'lu Mehmet Budak bey'in oğlu anlatıyor: 'Mustafa kemal Atatürk Babamı Çankaya köşküne yemeğe davet etmiş, yemekte Latife hanıma der ki: Mehmet beyin evinde, sofralarında yediğim mütelevvi ve mütelevviz taam senin sofranda yoktur' (7). Dicle nehri şehre balık proteinini yönünden imkan sağlıyordu. Geleneksel yemek türleri içinde etin çok özel bir yeri vardır. Et derken kuzu eti, koyun eti anlaşılmalıdır. Yanı başındaki Dicle nehri nedeniyle geçmişte balık çok tüketilirdi. Dicle nehrinde yakalanan balıklar tür olarak çok çeşitliydi. Balık çokça bulun-

Seyyah Sestini Diyarbakır için şunu der 'Ekmek ve et lezzetli ve çok ucuz. Meyveler, bitkiler bol miktarda bulunuyor ve nehirden bol balık avlanıyor.'

duğu ve çokça tüketildiği için halen bir semtin adı Balıkçılarbaşı'dır.

Balık kızartmasında eskiden diğer yağ türleri yerine şirik (susam) yağı kullanılırdı, yoğurt pazarından hemen aşağı inildiğinde şirikhaneler vardı (8). 1949 yılında Diyarbakır'ı ziyaret eden gazeteci Cahit Beğenç izlenimlerini Ulus gazetesinde yazmış, Diyarbakır ve Raman isimli kitabında da bu izlenimlerini detaylandırmıştır. Diyarbakır balıkları ile ilgili olarak 'Dicle nehrinin balığı meşhurdur' demektir (9). Et dışında da hayvani protein yönünden imkanlar fazlaydı. Yoğurt pazarı diye bir çarşı adı hemen dikkat çekmektedir. Yumurta, süt ürünleri, peynir ve yoğurt Diyarbakır'da çok tüketilir (8).

Beslenme; büyüme, gelişme, sağlıklı ve verimli olarak uzun süre yaşamak için gerekli olan enerjiyi ve besin öğelerinin her birini yeterli miktarlarda sağlayacak olan besinleri, besin değerlerini yitirmeden, sağlığı bozucu duruma getirmeden, ekonomik şekilde almak ve vücutta kul-

lanmaktadır. Diyarbakır yöresinde geleneksel beslenme biçimleri, beslenme alışkanlıkları hâlâ etkisini korumaktadır. Son yıllarda köyden kente göçen halkın, bu alışkanlıkları pekiştirdikleri de gözden kaçmamaktadır. Köyden, kente göç eden halk; örf, âdet ve ananelerini de birlikte getirmişlerdir. Diyarbakır yöresinde çok zengin bir mutfak kültürü vardır. Geleneksel yemek türlerinde etin Özgün bir yeri vardır. Yemekler genellikle, ekşili, acılı ve yağlıdır. Zeytinyağı az kullanılmaktadır. Balık ve diğer su ürünleri de çok azdır. Et olarak kuzu ve koyun eti çok kullanılır. Sığır, dana ve tavuk eti daha az tüketilmektedir. Yumurta, süt ve süt ürünleri bol miktarda tüketilir. Özellikle peynir ve yoğurt çok fazla yenilmektedir. Sebzeler ve meyveler da önemli bir yer tutmaktadırlar. İlkbahar'da marul, hıyar; yazın kavun ve karpuz; sonbaharda da üzüm çok fazla tüketilen meyvelerdendir. Bu meyvelerden başka elma, erik, kiraz, portakal da yenilmektedir. Toplumsal değişimin sonucu olarak geleneksel beslenme alışkanlıkları ve sofrada değişime uğramaktadır. Evlerde hazırlanan bazı yiyeceklerin yerini, hazır yiyecekler almıştır. Diyarbakır'ın zengin mutfak kültürü, halkın beslenmesinde olduğu gibi, yapılan çeşitli yemeklerde de kendini göstermektedir (10).

Diyarbakır yemek tatlılarını başlık olarak sunalım: Çorbalar: Lebeni,bütün çorba (Habenisk), tarhana çorbası, kulak çorbası, ezme çorbası, mercimek çorbası (mahrut), simindirik, Kürt Mustafa, ekşili tavuk çorbası, kurutlu lapa, hedik, işkembe çorbası, etli yoğurt çorbası

Yemekler: Patlıcan meftunesi, kış kabağı meftunesi, kenger meftunesi, çelem çükündür meftunesi, karışık dolma, domates dolması, soğan dolması, yoğurtlu salatalık dolması, yalancı sarma, kuzu dolması, sarma, kaburga dolması, pencegoşt, kelle paça, kellegoşt, Kibe mumbar, sac kavurma, ayvalı kavurma. Dizmeler: Patlıcan dizmesi

(pürlezzet), kabak dizmesi, patates dizmesi, Musakkalar: Patlıcan musakka, kabak musakka, beli bağlo. Tencere kebabı: Patlıcanlı tencere kebabı, kabak tencere kebabı, üsküre kebabı (tas kebabı), kışnişli kebab, çöp kebabı, yoğurtlu kebab, sade ciğer kebabı, perdeli ciğer kebabı, bahar türlü, güveç, ayva aşısı, bahçe aşısı, bezirgan aşısı, aluce aşısı, nardan aşısı (hıllorik), ekşili, ıspanak yemeği, livinç aşısı, biber aşısı, kuru fasulye, etli bamya, patates yemeği, taze yeşil fasulye, kabak çırtması, patlıcan çırtması, karnıyarık, ılık suha, tavuk kızartma, şebbot balığı pilakisi, keme, ekşili tavuk, kızartma, sıkmaicem kebabı, bakla boranisi, babakannuç, yumurtalı ağbandır, yumurtalı boğ, yumurtalı pırpırım (semizotu), kenger borani, nergizleme, maydanoz lokması, zerafet (sirimast). Pilavlar: Duvaklı pilav, şehriyeli bulgur pilavı, kibe budur pilavı, cücük pilavı, soğanlı lapa, keşkek, kapama, şehriyeli pirinç pilavı, kengerli bulgur pilavı, etli nohutlu bulgur pilavı, Köfteler: İçli köfte, patates köftesi, mercimekli köfte (bellöh), lepik Börekler ve ekmekler: Su böreği, sac böreği, puf böreği, patile, kahki, lavaş, bulgur ekmeği, Laco katkı, Kağırdaklı ekmek, dövmeç, çörek.

Tatlılar: Kadayıf: Burma kadayıf, peynirli kadayıf, cevizli kadayıf, sargı burma, cendere, şeker lokum, Nuriye, tane tatlısı, zingil, taş ekmeği, balık ekmeği, lokma, halbururma, zerde, aşure, kayganak, bula-maç, un helvası, peynir helvası, pes-



Diyarbakır yöresinde çok zengin bir mutfak kültürü vardır.

Geleneksel yemek türlerinde etin Özgün bir yeri vardır. Yemekler genellikle, ekşili, acılı ve yağlıdır.

til tatlısı, ekmek helvası (devşeviti), peynir tatlısı, badem ezmesi (lebüzünye), kahi, kayısı tatlısı. Hoşaf ve kompostolar: Karaş, eşpabiye, vişne, incaz (kırmızı erik), meyan şerbeti. Reçeller: Ayva reçeli, şeftali reçeli, kış kabağı reçeli, vişne reçeli, şerab-i harir, çilek reçeli, kayısı reçeli. Kış hazırlıkları: Patlıcan kurutması, dolmalık biber kurutması, sivri biber kurutması, şehriye, zahter, tarhana, pastırma, kavu rma, örgü peynir, otlu erimiş peynir, karışık turşu, patlıcan turşusu, sirke, koruk (8).



KAYNAKLAR

1. Ejder Okumuş Evliya Çelebi'nin Seyahatnâme'sinde Diyarbakır: Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Diyarbakır: Editörler Bahaeddin Yediyıldız Kerstin Tomenendal. 2008. c. 1 2. M Şefik Korkusuz: Seyahatnamelerde Diyarbekir: Kent yay. İst. 2003. s. 157 3. Yrd. Doç. Dr. İbrahim Yılmazçelik: XIX. Yüzyılın İlk Yarısında Diyarbakır. TTK. 1995. s. 12,324.326 4. Yrd. DoçDr: İbrahim Yılmazçelik. XIX. Yüzyılın İlk Yarısında Diyarbakır. TTK. Ankara.

1995. s. 281 5. Yrd. Doç. Dr. İbrahim Yılmazçelik. XIX. Yüzyılın İlk Yarısında Diyarbakır. TTK. Ankara. 1995. s. 312 6. 2. Uluslararası Diyarbakır Sempozyumu. Osmanlı Belgelerinde Diyarbakır. 2008 7. Kara Amid dergisi. Atatürk Yılında Diyarbakır. 56 8. Diyarbakır kültür ve tanıtma vakfı komisyonu: Diyarbakır mutfağı. İst. 2003. 9. Cahit Beğenç: Diyarbakır ve Raman. Ulus Basımevi. Ankara. 1949. s. 8 10. Doç. Dr. Mevrure Değer Diyarbakır Halk Kültüründe Yemek Müze şehir Diyarbakır İstanbul. 1999. s. 417



Pariste Diyarbakır'da *Hijyen ve Temizlik*

Prof.Dr.Kenan HASPOLAT - Dicle Üniversitesi Tıp Fakültesi

Bir şehrin sağlığında temizlik önemli rol oynar. Yıkama unsuru hamamlarla paralellik gösterir. 19. Yüzyılda Buckingham isimli seyyah Diyarbakır'da 20'nin üzerinde hamam olduğunu ifade etmektedir. Hamamlar konusunda dikkat çeken bir diğer nokta da şehir kapılarının dördünde hemen yanında hamam bulunmasıdır. Böylece dışarıdan gelenler hangi kapıdan girerse girsin temizlenme imkanına sahip oluyordu. O dönemin şartları içerisinde bu durumun şehri bir kısım hastalıklardan koruduğu söylenebilir. Çöplerin de hamamlarda yakılması önemli bir enfeksiyon kaynağını devreden çıkarmaktadır (1).

Diyarbakır surları salgın hastalık yönünden de kalkan görevi yapıyordu. Salgın hastalık durumunda kale kapıları kapatılıyor, hastalığın şehre girmemesi sağlanıyordu (2). Temizlik de bir husus ise çevre temizliğidir.



Konuyu yaşlı Diyarbakır yerlilerinden dinleyelim: Temizlik açısından da Diyarbakır tarihinin sicili pekiyi idi Bu noktada Musa Tutka'yı dinleyelim: Mesela temizlik konusu üzerinde değerlendirme yapmaya kalkarsak, denirdi ki Diyarbakır Şarkın Paris'idir. Gerçekten de o günler için Diyarbakır Paristi. Teknoloji, maddiyat ve bakım bu kadar yoktu. Âma Paris'ti işte. Peki, Diyarbakır'de sokağa çıktığımızda mis gibi toprak kokusu geliyordu: Anlatayım, sabah ezanla belediyede çalışan temizlikçi kadınlar sokak ve caddelere tenekelerle su dökerlerdi. İkinci grup kadınlar gelir süpürürlerdi. Üçüncü grup erkekler merkeplerle gelirlerdi. Tekneler üzerinde topladıkları pisliği, çöpü toplayıp götürürlerdi. Her ev sahibi de daha sonra kendi evinin önünü, paket taşlarını yıkardı. Evin erkeği işine giderken sokaklar pırıl pırıl olurdu. Taşlar da güzelce yıkanmış olmaktan masmavi görünümüne kavuşurdu' (3). Şefik Korkusuz Diyarbakır yaşamını anlatan eserinde Diyarbakır kadınlarının çok temiz olduğunu sabah kalkar kalkmaz ilk önce evin içini, avlusunu, sokak önlerinin yıkandığını anlatır (4). Mevlüt Mergen geçmiş yıllara uzanıyor. Yıllar ötesine götürdü bu haber beni ve "bir zamanlar bizim de Belediyemizin eşekleri vardı ve onlar

da şehrin temizlik hizmetlerinde kullanılırlardı dedim kendi kendime.

Diyarbakır surları beş kilometreyi aşkın bir mesafeyi çevreler ve o sur içinde bulunan şehirde müthiş bir "çevre kültürü" yaşanırdı. Belediye ayrı bir özen gösterir şehrin temizliğine, halk ayrı bir özen. Görev her ne kadar Belediyenin idi ise de, halk bu görevi paylaşırdı adeta. Dükkânlardaki esnaf, sabah erkenden kepenklerini kaldırır kaldırmaz hemen ilk iş olarak dükkânının önünü süpürürdü. Çünkü "temizlik imandan gelir" ve bu inanç hakimdi çarşı ve cadde esnafına. Evlerde de aynı inancı sergilerdi hanımlar. Ama onlardan önce Belediyenin temizlikleri vardı, küçeleri silip süpüren. Çoğu kere çalı süpürgelerinin hışırısıyla uyanırdı insanlar tatlı uykularından. Kimlerdi bu çalı süpürgelerini hışırdatanlar? Belediyenin görevli "çöpçü kadınları" idi bunlar, üzerlerine giydikleri şalvarlarını bellerine kadar çeker, ellerindeki kocaman süpürgelerle süpürmeye başlamadan önce hafifçe bir sulama yaparlardı ki toz duman kalkmaya ve insanlar rahatsız olmaya, sonra süpürme işine başlarlardı. Süpürüp topladıkları çöpleri küçenin bir köşesine istifler, sonra öteki, daha öteki derken bütün küçelere girer ve işlerini yaparlardı.



Onlar ayaklarını daha çekmeden küçelerden, bu kez evlerde başlardı küçe önünü yıkamak ve süpürmek işi. Sonradan moto-guzziler girdiler şehrin küçelerine, onlar şimdilik konumuz dışında kalsın.

Hanımlar yetinmezlerdi Belediyenin görevlilerinin temizliğiyle, ille de kendileri de sulayıp süpüreceklerdi evlerinin önünü, böylece o meşhur İngiliz atasözünü hayata geçireceklerdi “herkes evinin önünü süpürdüğü için şehir tertemiz” olurdu. Ev hanımları da topladıkları çöpleri kapılarının bir tarafına istifler, sonra içeride temizlik yapmaya başlardı da evin içindeki çöpleri tenekeye bırakır ve o teneke-leri de ya kıpının önüne veya arkasına bırakırlardı ki, birazdan birileri gelecek kapıyı şakşakını vuracak ve “çöööp” diye bağracaktı. Bazen bu bağırtilara karışırdı eşeklerin anırmaları. Böyle idi Diyarbakır halkının çevre temizliği tutkusu, abartısız söylüyorum, Diyarbakır surları değil beş kilometreyi beş bin kilometreyi bile sarıp sarmalamış olsa idi şehir yine öyle tertemiz olurdu, çünkü bu kültür zenginliği egemendi şehir insanında. Diyarbakır’lı temizdi ve temizliği severdi. Öyle olmasa hangi kentte yirminin üzerinde hamam vardır? “Hamam” dedim de bu hamamların bir tanesi yukarıdan beri sözünü ettiğimiz o eşeklerle toplanılan çöplerin nerelere döküldüğünü söylemediğimi fark ettim ki, bu hamamlardan bir tanesinin adı “eşbek” hamamıdır, ya da eşekçiler hamamıdır, çünkü o çöpler bu hamama getirilir, külhanında yakılmak suretiyle hem imha edilmiş olur, hem o hamamın suyu ısıtılır ve hem

Hanımlar yetinmezlerdi Belediyenin görevlilerinin temizliğiyle, ille de kendileri de sulayıp süpüreceklerdi evlerinin önünü

de çevre temizliğine katkıda bulunulurdu. Diyarbakır’da eşekler yalnız çöpçülük de değil, diğer hizmet alanlarında da kullanılırdı, hevsel bahçelerinden getirilen sebze ve meyveler bunların sırtında girerdi şehre, çay önünden odun bunlarla getirilirdi, evlerdeki tamirat işlerinde gerekli olan kum bunların sırtından başka hayvan sırtına yüklenebilirdi ki. Bir anda otuz kırk tane merkebin küçeden geçtiklerini boyunlarındaki çingiraklarının çıkardığı seslerden ve bazılarının anırmalarından anladınız ki bunlar kum taşıyan eşeklerdir (5).

Diyarbakır’da temizlik güzel bir sicile sahiptir. Kadınların en önemli işlerinden biri bulunduğu sokağı yıkamaktı

Şimdi Günlük ev temizliğini Mahalli aksanla olayı dinleyelim: Ayvanlarımız vardı, ayvanlarımızı yihardıh. Tulumba vardı, tulumba. Su çekidih öle, kaldırdıh koyıdih su çekidih. Su geldidi vurıdih üstine. Çogi içerdih o tulumbanın suyundan içerdih biz. Ondan sora havşı yihardıh güzel, temiz, hoş otururdıh, suhbet ederdih. Ey ne bileyim, çamaşır günü olacaydı kahacahtıh, ikinci vahti odunlarımızı çıkaracahtıh. Ondan, külli su, satan eskiden iki yüç gün evvel merken (toprak kap,

küçük küp). Deyidih merken özine, şedendir, toprahtandır. Desti habene nasıl, o da bele ondan olıdi. Alıdi dört beş tene, altı teneke su. Küli çıharıdih onu sobadan yahut mankaldan, atıdih o merkenin içine. Kalurdi dört beş gün, süzülürdi. Kül kalırdı altta. Çamaşuri yaptıgımız gün alırdıh, doldururduh kazana. Doldururduk kazana, odunları da yandırdıh. Miligle (ince boru) üfırdıh. Üfür babam üfür, ta ki odunlar tutuşa. Ta ki tutuşa. Tutuşurdi, suyumuz kayniyacahtı. Getiracahtıh taştı altında. Kasnağı koyacahtıh, teş te üstine. Otururduh, sabunu da getirırdıh. Sabunla o külli, kazandaki kül suyu da alırdıh. Tökerdih, yıkarıdih çamaşırımızı. Bu sever kahardıh dama. İp bağliyacagıh dama, götürürdih ağaclar. Sıtara ağacları vardı. O sıtara ağacları çıharırdıh dama. İpi güzelce yürurduh, tutardıh güzel bağlardıh. Bazi loga bağlardıh. Bi tarafı loga, bi tarafı da eger duvarda bi çivi mivi halka malka yapmışıh ne’ala, ne güzel. Yohsa yoh işte böle düşer. Atardıh çamaşırlarımız. İkki merdiven, iki merdivanlan dama çıhardıh (6).

KAYNAKLAR

1.Yrd. Doç Dr. İbrahim Yılmazçelik. XIX. Yüzyılın İlk Yarısında Diyarbakır. TTK. Ankara. 1995. s. 89.

2.Yrd. Doç Dr. İbrahim Yılmazçelik. XIX. Yüzyılın İlk Yarısında Diyarbakır. TTK. Ankara. 1995. s. 246

3.Şeyhmuz Diken: Diyarbakır diyarım, yitirmişem yanarım. İst. 2003. s. 62

4.Şefik Korkusuz. Eski Diyarbakır’da Gündelik Hayat. Kent yayıst. 2007. s. 28,32

5.Mevlüt Mergen Bizimde Eşek Çöpçülerimiz Vardı. Yeni yurt. 29 Aralık 2010

6.Yrd. Doç. Dr. Münir Erten: Diyarbakır Ağzı. TDK yay. Ankara. 1994. S



Anne Çocuk Eğitim Vakfı - Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı İşbirliğinde Dere Tepe Eğitim Kadın Destek Programı



Umman İRİCE - Kırsalda Kadın ve Çocuk Eğitimleri Birimi Eğitim Sorumlusu

DERE TEPE EĞİTİM KADIN DESTEK PROGRAMI

Dere Tepe Eğitim Kadın Destek Programı, kırsal alanda yaşayan genç kız ve kadınların yaşam becerilerinin eğitim yoluyla güçlendirilmesini hedeflemektedir. 15 yaş üzeri kadınlara yönelik, modüler, esnek, kolay uygulanabilir, görsel öğelerin yoğunlukla kullanıldığı bir eğitim programı geliştirilmiştir.

Kırsal alanda yaşayan kadınların ihtiyaçlarından hareket edilerek hazırlanmış olan Dere Tepe Eğitim Kadın Destek Programı 11 ana oturumdan oluşmaktadır:

(1) Çocuğun Bakımı, Sağlığı ve Beslenmesi, (2) Çocuğun Gelişimi, (3) Aile Tutumları, (4) Çocukla İletişim ve Olumlu Davranış Geliştirme, (5) Çocukta Olumsuz Davranışları Azaltma, (6) Sağlıklı Yaşam, (7) Kadın Sağlığı, (8) Kadın Erkek Eşitliği, (9) Haklarımız, (10) Sağlıklı Gebelik, (11) Çevre

Program haftada 1 gün, 2 saatlik grup toplantıları ile 11 hafta boyunca uygulanmaktadır. Gruplar 15-20 kadından oluşur ve aynı katılımcıların 11 hafta boyunca gruba devam etmesi beklenir. Her bir grup, bu programı uygulamak üzere eğitici eğitimine katılmış ve sertifika almış bir eğitici tarafından yönetilir. Eğiticiler program el kitabını takip ederek grup toplantılarında çeşitli eğitim yöntemlerini kullanır ve katılımcıların yaşamlarında fark yaratmayı amaçlarlar. Bir grup toplantısında öncelikle katılımcıların dikkatlerini konuya çekebilmek amacıyla her bir konu için hazırlanmış olan drama filmleri ve bilgilendirici filmler izlenir. Bu filmlerin çevresinde soru ve cevaplarla eğitçinin liderliğinde grup sohbetleri yapılır.

Katılımcıların konu ile ilgili farkındalık düzeylerini artıracak oyunlar oynanır ve alıştırmalar yapılır. Her bir grup toplantısının sonunda katılımcıların o günün konusuyla ilgili yaşamlarındaki tecrübelerinden ve sorunla-

rından yola çıkarak paylaşımlarda bulunmaları ve bu sorunları çözmeye yönelik tutum ve davranış değişikliklerini denemek üzere ilk adımlarını atmaları hedeflenmektedir.

EĞLENEREK ÖĞRENİYORUM MODÜLÜ

Eğlenerek Öğreniyorum, kırsalda yaşayan, okuma yazma becerileri kısıtlı olan kadınların, 36-48 ve 48-60 ay arası çocuklarının gelişimlerine katkıda bulunmalarını sağlamak, günlük yaşantıların çocuklar için öğrenme deneyimine dönüştürülebileceğini göstermek, çocukla birebir ve kaliteli zaman geçirmenin önemini kavratmak, çocuğu okula hazırlamak, çocuğun zihinsel, fiziksel, sosyal duygusal gelişimini ve özbakım becerilerini desteklemek ve aile içi iletişimi güçlendirmek amacıyla, 2010 yılında geliştirilmiştir. Programda, Dere Tepe Eğitim Kadın Destek Programı'na katılan kadınlara, her oturumun sonunda, çocukları-

Diyarbakır İli Çalışmaları

GÜNCEL

nın yaş grubuna uygun, evde uygulayabilecekleri faaliyet örnekleri sunulmaktadır.

Dere Tepe Eğitim Kadın Destek Programı uygulamaları, esas olarak 2 ana kanaldan gerçekleştirilmektedir. Bunlardan biri kurumsal işbirlikleri ile yürütülen uygulamalar, bir diğeri ise sponsorlar desteğiyle yürütülen proje bazlı uygulamalardır. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile AÇEV arasında 2011 Mart ayında imzalanan işbirliği protokolü ile uygulamalar çeşitli illerde hayata geçirilmektedir.

Bugüne kadarki çalışmalarda, Samsun, Niğde, Tokat, Ordu, Erzurum, Adana, Mersin, Konya ve Diyarbakır illerinde toplam 234 tarım personeli, Dere Tepe Eğitim Kadın Destek Programı Eğiticiisi olarak yetiştirilmiştir. Diyarbakır'da 15 ilçeye bağlı 18 köyde 19 eğitim grubu ile 383 kadın ve çocuklarına eğitimler yoluyla ulaşılmıştır.

Köylerde kadınlarla uygulanan Dere Tepe Eğitim Kadın Destek Programının içeriğine bakıldığında, kadınlara sadece çocuk yetiştirme ile ilgili değil; eşleriyle, çevrelerindekiyle iyi ilişki kurma yöntemleri, kadın sağlığı, kadın hakları ve kadının toplumdaki yeri gibi konularla ilgili de bilgiler verilmektedir. Dolayısıyla kadınların bu eğitimler sayesinde çok yönlü kazanımlar edindiği söylenebilir. Katılımcıların aynı zamanda aile içi iş bölümünde kadınların ve kız çocuklarının dezavantajlı konumunun irdelemesi sağlanmaktadır. Böylece kadınlara hem kendilerinin hem de kız çocuklarının hayatlarını olumlu yönde etkileyecek bir bakış açısı sağlanmaktadır. Programın bir diğer özelliği de

kadınların çevrelerindeki insanlarla öğrendikleri bilgileri paylaşmaya olanak vermesidir. Konuların sonunda dağıtılan konu ekleri, o hafta konuşulanlarla ilgili özet bilgi niteliği taşımaktadır. Kadınlardan alınan geribildirimlerde, el yıkama eklerini banyoya, besin piramidi ve beslenme miktarlarını mutfığa asan kadınlar olduğu görülmektedir. Kadınlardan bazılarının ise, programa çeşitli sebeplerden dolayı katılmayan tanıdıkları için konu eklerinden almak istedikleri görülmektedir.

Uygulamalara katılan kadınlardan bazılarının programla ilgili düşünceleri aşağıdaki şekildedir:

“Biz sanıyoruz ki çocuğa vurunca şiddet oluyor. Ama bağır-mak da bir şiddetmiş, haftalığını harçlığını kesmek de bir şiddetmiş, sana oyuncak almayacağım demek de bir şiddetmiş. Ama biz bunları çok doğal olarak biliyorduk.” Zübeyde, Emirler Köyü.

“Şimdi her şeyi biz yaptığımız için, kadınlarımızın üzerinde olduğu için; işe gidiyoruz, kesim yapıyoruz, ağaç motoru tutuyoruz, geliyoruz evimize yemek yapıyoruz, temizlik yapıyoruz, çamaşır yıkıyoruz; her şey kadınların üzerinde oluyor. Ama yaptığımız iş göze gözükmüyor.” Güher, Kuzucubelen Köyü.

“Çocuk eğitimiyle alakalı önceden büyüklerimizden gördüğümüz, çocuğa vur, oturtur, sustur... Bu şekilde eğitim almıştık. Anladık ki bu kurs açılalı, çocuğun kendi hissesine, göz hizasına gelerek, anlatarak ve söyleyerek, uygulayarak ve söylediğinin de arkasında durarak eğitim olduğunu. Çok güzel bilgiler aldık.” Raziye, Çavak Köyü.



“Biz sanıyoruz ki çocuğa vurunca şiddet oluyor. Ama bağır-mak da bir şiddetmiş, haftalığını harçlığını kesmek de bir şiddetmiş, sana oyuncak almayacağım demek de bir şiddetmiş. Ama biz bunları çok doğal olarak biliyorduk.”

“Evde çocuklarım dişlerini fırçaladığı zaman, oyuncaklarını topladığı zaman, ellerini yıkadığı zaman aferin hani teşvik amaçlı, bunları bir daha yapsın, evde de düzenli olarak yapsın diye bunları çocuklarıma da söylüyorum, uygulamaya çalışıyorum.” Hacer, Emirler Köyü.

DIYARBAKIR'DA TARIM • EYLÜL-ARALIK 2015

Bir başarı öyküsü

Gülhan KAYA AYYILDIZ - Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü, Koordinasyon ve Tarımsal Veriler Şube Müdürlüğü

Bizce her öğretmen bir modeldir...

Canımızı yani çocuklarımızı emanet ettiğimiz öğretmenlerimize büyük sorumlulukların düştüğünü hepimiz biliyoruz. Çocuklarımızın yaşamlarına yön veren, onların kişiliklerinin oluşumuna büyük katkı sağlayan yine değerli öğretmenlerimizdir. Bu yüzden bizler için çok değerli olan tüm öğretmenlerimizin önünde saygıyla eğiliyoruz.

Okulların açıldığı şu günlerde Bir Başarı Öyküsü sayfamızda birçok kişiye örnek olabilecek emektar bir öğretmenimizi konu aldık. Öğretmenliğin sadece çocuklara ders anlatıp okuma yazma öğretmek olmadığını, aynı zamanda çocuklarımızın sosyalleşmesine de katkı sağladığını bizlere gösteren, başarılı bir öğretmenimizi tanıtacağız sizlere...

Bu öğretmenimiz başarılı olduğu kadar, mütevazı kişiliğiyle de "Diyarbakır'da Tarım" dergisi olarak bizleri oldukça gururlandırdı. Ve dergimiz için öğretmenliğe dair öyküsünü bizlere anlatmasını istediğimiz zaman bile, mütevazı kişiliği ile elimden gelenini yapmaya çalışıyorum, keşke çocuklarım için daha çok şeyler yapabilsen diyorum...

ANNE HAKKI

*Bıkmadın usanmadın,
Gerdin üstüme kanat,
Şimdi okullu oldum,
Bebekliğimi anlat.*

*Sabah kalkardın erken,
Hep söyledin ninniler,
Ben küçük bir bebekken,
Verdin bana sevgiler,*

*Dışarıda kar yağardı,
Biz baba ocağında,
İçerde sevgin vardı,
Sımsıcak kucagında.*

*Sevgin ta yüreğimde,
Benim her şeyim annem,
Dünyaları versem de,
Hakkını ödeyemem.*





Veysel ÖZKAN

8 Ağustos 1977 'de Diyarbakır 'da doğdu. Memur bir babanın ve ev hanımı bir annenin ilk çocuğu olarak dünyaya geldi.

İlk ve ortaokulu Diyarbakır'ın Sur ilçesinde tamamladı. Lise öğrenimini sınavla kazandığı Burhanettin Yıldız Anadolu Teknik Lisesi Bilgisayar bölümünü okuyarak bitirdi. 1999 yılında Dicle Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Fizik Bölümünden mezun olarak Öğretmenlik hayatına Diyarbakır'ın Çınar ilçesinin Tilver köyünde sınıf öğretmeni olarak başladı. Diyarbakır Bağlar ilçesi Fatih İlkokulunda görev yaptıktan sonra halen 2014 yılında atandığı Yenişehir ilçesi Mehmet Sabri Güzel İlköğretim okulunda görev yapıyor. Evli olan Veysel Hoca'nın Yılmaz ve Evrim adında iki çocuğu var.

Dicle Üniversitesinde memur olan babası ve öğretmen amcasının hayatlarında müzik oldukça önemliydi. Veysel Hoca 'amcam ve babam adeta müzikle iç içe yaşıyorlardı, hemen her gün ellerinde sazla kulaklarımızın pasını siliyorlardı, ve halen de öyle' diyor. Eğitim ve sanata önem veren bir aile ortamında büyüyen Veysel Hoca müzik hayatına İlkokul yıllarında bağlama ile başlamış ve o günden beri müzik, hayatının bir parçası konumuna gelmiş ve bir daha da elindeki sazı hiç bırakmamış. Öğretmenlik mesleğine başladıktan sonra da sadece sazla yetinmemiş boş zamanlarında internet ortamında izlediği derslerle piyano çalmayı da öğrenmiş.

Veysel Hoca için müzik gerçekten çok önemli... Ve bakın müzikle ilgili neler söylüyor bizlere 'Çocukluk döneminde müzik; çocu-



ğün sosyalleşmesinde ve kişiliğinin gelişmesinde önemli bir yer tutuyor. Çocuk çevresinde duyduğu seslerle ve müzik sesleriyle aslında her zaman müziğin içindedir. Çocukluk döneminde müzik eğitimi denince akla sadece çocuğun şarkı söylemesi ve dans etmesi gelmemelidir. Müzik eğitiminde birçok çalışmanın birlikte kullanılması önemlidir. Özellikle 1. Sınıf okuma-yazma öğretimini bilgisayar ve müzik destekli olarak gerçekleştirip okuma-yazma öğretiminin daha hızlı ve akıcı öğrenildiğini gözlemledim.'

Görev yaptığı okullarda okutduğu sınıfın dışında, okuldaki müzik etkinliklerinde de yine yerini alıyor Veysel Hoca.

Bağlama ve piyano çalarak görev aldığı okulda aynı zamanda okul koro çalışmalarını da başarıyla yürütüyor. Ve ekliyor hocamız; 'teknik lise bilgisayar bölümünü okumam bana derslerde bilgisayar destekli eğitim yapmam ve bilgisayarda etkinlik hazırlamamda büyük yardımcı oldu' diyor.

Öğrencilere rehberlik etmesi ve öğretici olması Veysel Hoca'nın şiir yazmasına da büyük vesile olmuş. Ama bizler bu durumu 'Veysel Hoca yine boş kalmamış işin içine girmiş, işi ile bütünleşmiş' olarak değerlendiriyoruz. Önemli günler ve haftalar ile ilgili şiirler yazan Veysel Hoca'nın bizlerle de birkaç şiirini paylaşıyor...

ÖĞRETMENLER GÜNÜ

*Sanatçılar, çamur ezer,
Şairler, mısralar dizer,
Öğretmenler, bilgi süzer,
Bugün öğretmenler günü....*

*İlim ışığı saçarlar,
Bilgisizliği boğarlar,
Özgürlüğü çağırırlar,
Yarın öğretmenler günü...*

*Mürekkep silahtan üstün,
Dikmeli altın büstün,
Size saygımız büsbütün,
Her gün öğretmenler günü.....*

VEREM

*Verem mikrobu korkar,
Güneş ve temizlikten,
Loş bir zemine sarkar,
Çoğalmak için birden.*

*Nerde bir kalabalık,
Koru kendini oradan,
Verem ince hastalık
Gör düşenlerin halini.*

*Ol bir BCG aşısı,
Ve iyi bir beslenme,
Unutma sen güneşi,
Vereme sen yenilme.*

KENT(D)İM

Serhat KORKUTAN - Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü

*Bugün uzun bir aradan sonra kentimin
sokaklarını arşınladım.*

*Taşlarını hissettim tek tek ayaklarımın altında.
O taşlar ki şahitleridir benim ve bu kentin her halinin.*

*İnsanlarını izliyorum kentimin.
Kendimi görüyorum her birinin suratında.*

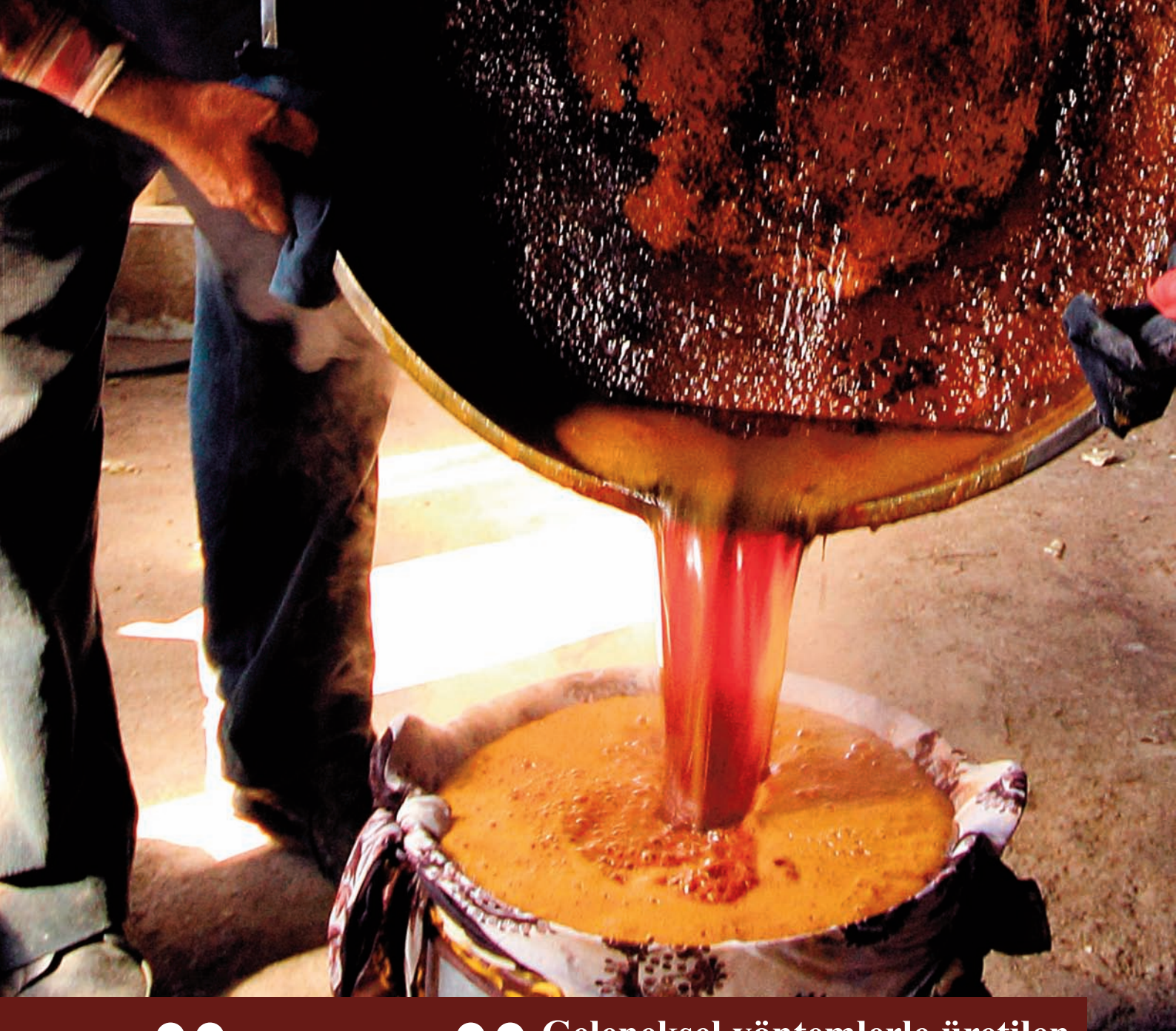
*Nasıl renkli, nasıl cıvıl cıvıl, nasıl yılgın, üzgün kimi
zaman, hayat gibi...*

*Nasıl da alelacele evine yetişme telaşında herkes...
Elinde bastonuyla ak saçlı bir dede geçiyor yanımdan.
Öyle sakin, öyle huzurlu, öyle tıpış tıpış geçiyor ki...
hayatta her şey yolundaymış gibi geliyor ona bakınca.*



*Çocuklar oturmuş duvar üstlerinde ufak ufak
konuşmakta kimi küçük sokak aralarında.
Kuşlar onlara kulak kabartmış, çocuklar habersiz
kuşlardan.
Kimi dar sokaklardan yemek kokuları geliyor.
Evlerde yaşam pişiren kadınlar.
Akşama hazırlık var, belki de yoksul ama mutlu
bir sofraya konur o mis kokan yemekler.
O lezzetli kokuları İçime çekip ilerliyorum dar
sokağın sapağından.
Bir duvarın dibinde yeşermiş ağaç ile göz göze
geliyorum.
Duvar ona dayanmış, o duvara.
İkisi de öyle huzurlu, öyle dingin ki hiç rahatsız
etmeden uzaklaşıveriyorum oradan da.*

*Bütün bunları duyumsayarak geçerken birden
kendim geldim aklıma.
Uzaklaşmadığım, uzlaşmadığım, seçmemiş
olduğum ve çekmek zorunda olduğum kendim.
Bazen ak saçlı dedenin yürüyüşüne özenirim,
bazen kuşlardan habersiz çocuklara...
Bazen de kuşlara...
Ama en çok da göz göze geldiğim ağaca özenirim,
toprağa ve duvara sonsuz güvenle kendini
dayamışlığına.
Dayanmak isterim bir şeylere, birilerine.
Gözlerimi kapayıp kentimi düşünürüm sadece.
İşte o zaman unutturur kentim bana kendimi.
Dayanırım kentime sonsuz bir güvenle,
dayanamadığım gibi hayata ve kendime..*



•• Geleneksel yöntemlerle üretilen ÜZÜM PEKMEZİ

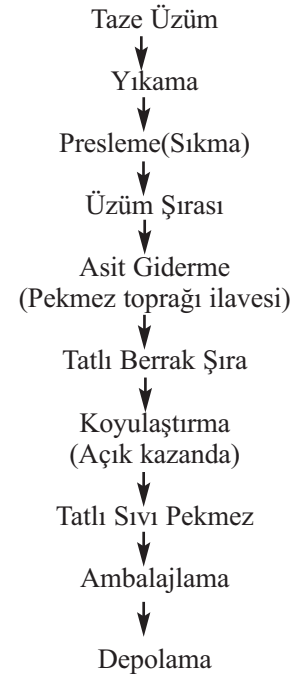
Nevzat BAYRAM - Gıda Mühendisi Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü, Gıda ve Yem Şub Müdürlüğü

Pekmez, ülkemizin hemen her bölgesinde üzüm dut, erik, keçiboynuzu(har-nup) ve elma gibi şeker miktarı yüksek olan her türlü meyveden geleneksel ve modern yöntemlerle üretilen gıdalarımız arasındadır.

Binlerce yıllık geçmişe sahip olan bu ürün, çabuk bozulabilen taze meyvelerin geleneksel yöntemlerle işlenerek dayanıklı bir hale dönüştürülmek suretiyle değerlendirilmesini esas alır. Ayrıca, pekmezin geleneksel yöntemlerle ve genelde aile işletmeciliği şeklinde üretilmesi maliye-

tini önemli oranda düşürebilmektedir. Bağcılık dünyada en yaygın tarımsal üretim faaliyetlerinden birisidir. 2004 yılı istatistiklerine göre ülkemiz 565 000 ha bağ alanı ile Dünya'da 4. sırada, 3 650 000 ton yaş üzüm üretimiyle de 5.sırada yer almaktadır. Ülkemizde yetiştirilen

GELENEKSEL YÖNTEMLERLE PEKMEZ YAPIM AŞAMALARI



üzümlerin % 18 kadarının (657 000 ton) pekmeze işlendiği tahmin edilmektedir.

Üzüm pekmezi, taze ve kuru üzüm şırasının asitliğini azaltmaksızın veya kalsiyum karbonat veya sodyum karbonat ile asitliği azaltılarak tanen, jelatin veya uygun enzimlerle durultulduktan sonra tekniğine uygun olarak vakum altında veya açıkta koyulaştırılması (kaynatma ve güneşte kurutma) ile elde edilen koyu kıvamlı veya bal, çöven, süt, süttozu, yumurta akı gibi maddeler ilavesi ile katılaştırılan bir mamuldür. Ülkemizde yapılan üzüm pekmezleri çok çeşitlidir. Bunları renklerine, kıvamlarına ve tatlarına göre birbirinden ayırmak mümkün olur. Ayrıca, ürettikleri yörelere göre örneğin Zile’de Zile pekmezi, Gaziantep’te Ağda, Kırşehir’de Çalma, Balıkesir’de Bulama, Kahramanmaraş’ta Masara olarak isimlendirilmektedir.

Kuru üzüm ve pekmez, enerji (kalori) değerinin yüksek oluşunun yanı sıra mineral maddeler bakımından da zengin bir gıda maddesidir. Yine insan organizmasının çoğalması için yapıtaşı olarak kullanılan esansiyel amino asitlerin dengesi çok önemlidir. Bu denge anne sütünden sonra en iyi şekilde kuru üzüm ve pekmezde korunmaktadır.

PEKMEZİN İNSAN SAĞLIĞI VE BESLENMESİNDEKİ ÖNEMİ

Pekmez yüksek şeker içeriği nedeniyle iyi bir karbonhidrat ve enerji kaynağıdır. Pekmezin içeriği, elde edildiği meyvenin türüne, çeşidine, üretim şartlarına ve işleme tekniklerine göre değişmektedir. Genelde, pekmezdeki temel karbonhidratlar enerjinin asıl kaynağı olan glikoz ve fruktozdur. Üzüm pekmezinde fruktoz ve glikozun miktarı neredeyse eşittir. Bu basit şekerlerin sindirim sistemlerinde parçalanmasına gerek olmayıp kana geçmesi hiçbir enerjiye gerek duyulmaksızın hücre dışından içine basit difüzyon ile gerçekleşmekte ve insan vücudu-

na hızlı bir şekilde yaklaşık 30 dakikada enerji kazandırmaktadır. Bu nedenle özellikle büyüme çağındaki çocuk, işçi, sporcu, gebe ve emzikli anneler için eşsiz bir gıda maddesidir.

İki yemek kaşığı pekmez (20 g) insan vücudu için çok değerli olan 2 mg demir, 80 mg kalsiyum ve 58 kcal enerji içermektedir. Ayrıca, mineralleri yoğun olarak içermektedir. Pekmez özellikle kalsiyum, demir, potasyum ve magnezyum gereksiniminin büyük bir kısmını karşılamaktadır.

Mineral miktarının fazla ve emilim oranlarının yüksek olması nedeniyle hamile ve emziklilerin, tüberkülozlu hastaların, iyileşme dönemindeki kişilerin diyetinde yer alması önerilmektedir. Pekmez vücutta çok rahat kullanılabilen +2 değerli demir içermektedir. Üzüm ve pekmezdeki demir kolayca emilebilmekte ve günlük demir ihtiyacının %35’i günlük alınabilecek pekmezle karşılanabilmekte ve kalsiyum kemiklerin gelişimi ve sağlığı için önemlidir. Süt ve türevlerinden sonra kalsiyum için en iyi kaynak pekmezdir. Et, yumurta ve tahıllarda

Kuru üzüm ve pekmez, enerji (kalori) değerinin yüksek oluşunun yanı sıra mineral maddeler bakımından da zengin bir gıda maddesidir.

fosfor yüksek kalsiyum düşük olmasına karşın, pekmezde sütte olduğu gibi kalsiyum daha yüksek oranda bulunur. Pekmez yapılan meyvelerde C ve B vitaminlerinin bazıları ile A vitamininin öncüsü karotenoidler bulunmasına karşın, sıra kaynarken vitaminlerde önemli kayıplar olduğundan pekmez vitaminler açısından uygun bir besin sayılmaz. Pekmezde protein çok az olduğundan proteini yüksek besinlerle (tahin, susam, ceviz, haşhaş, yumurta, ekmek vb) tüketilmesi uygun olur. Pekmezde sodyum az, potasyum ise yüksek miktarda bulunur. Potasyum kalsiyumla birlikte kan basıncının düzenlenmesinde etkindir. Bu nedenle pekmez için yüksek tansiyon riskini azaltıcı denebilir. İshalli hastalıkların iyileştirilmesinde potasyum kaybının yerine konması gerektiğinden ishalleri bireylere birkaç saat ara ile tuzlu ayran ve pekmez şerbeti içirilmesi önerilebilir.

GELENEKSEL YÖNTEMLERLE ÜZÜM PEKMEZİ ÜRETİMİ

Üzüm pekmezi taze üzümünden yapıldığı gibi kuru üzümünden de yapılmaktadır. Geleneksel yöntemle pekmez yapım aşamaları yukarıdaki şekilde gösterilmiştir. Hasat edilen

üzümler, üzerlerindeki toz, toprak ve sap parçacıkları ile tarımsal ilaç kalıntılarını uzaklaştırmak için yıkanılır. Pekmez üretiminde mikroorganizmaların hammaddede en az düzeyde bulunması istenir. Temizlenen üzümlerden sıra elde edilmesi insan gücü kullanılarak gerçekleştirilir. Üzümler çuvalara doldurularak tahtadan veya betondan yapılmış teknelerde ayakla çiğnenerek şıraları çıkarılır. Elde edilen sıra bulanık ve asit karakterlidir. Üzüm şırasındaki asitliği başta tartarik asit olmak üzere malik asit ve az miktarda da sitrik asit oluşturur. Ortalama olarak litrede 5g olan bu asitlerin tatlı pekmez üretebilmek için belirli düzeyin altına indirilmesi gerekir. Asit giderici olarak çeşitli yörelerde, değişik bileşim gösteren ve halk arasında pekmez toprağı denilen toprak kullanılmaktadır. Kireci fazla, rengi beyaz veya beyaza yakın topraklar bu amaçla kullanılmaktadır. Pekmez toprağı aynı zamanda durultmanın sağlanmasında da etkili olmaktadır. Kullanılacak toprak miktarı değişik olabilmektedir. Bu amaçla 100 kg taze üzüm şırasına 0.1-1.0 kg arası toprak veya 100 litre şıranın asitliğini %0.1 düzeyinde azaltmak için 66g teknik kalsiyum karbonat (CaCO_3) ilave edilmelidir. Toprağın şıraya

etkisini kolay ve çabuk sağlamak, mayaların faaliyetini önlemek ve durultmayı hızlandırmak için üzüm şırası kuvvetli yanan bir ocak üzerinde bir taşım kaynatılır ki buna şıranın kestirilmesi denir. Kestirme sonrasında sıra dinlenmeye bırakılır ve 5-6 saat sonra tortunun kabın dibine çöktüğü görülür. Uygulamada genellikle bir gece beklenerek işlem gerçekleştirilmektedir. Bu bekleme süresi sonunda berrak kısım tortudan ayrılır ve berrak sıra elde edilir.

Elde edilen berrak şıranın koyulaştırma işlemi bakır leğenlerde yapılır. Berraklaşmış sıra alınıp bakır leğene aktarılır ve leğen ocağın üzerine yerleştirilir. Sıra kaynarken devamlı karıştırılır ve savrulur. Böylece buharlaştırma işlemi ile koyulaşmaya yardımcı olunur ve ayrıca kabın dibinde yanıkların oluşması önlenir. Karıştırma sırasında sıra yüzeyinde oluşan kirli köpükler alınır. Koyulaştırmanın yeterliliği pratik olarak, koyulaşan pekmezden tahta kaşıkla alınan örneğin yavaşça akıtılması ile damlaların bir noktadan değil de yan yana iki yerden damlaması ile anlaşılır.

Koyulaştırma işlemi, güneşi bol ve kurak bölgelerde güneş enerjisinden yararlanılarak da yapılır. Sıra



TABLO: ÜZÜM PEKMEZİNİN KİMYASAL ÖZELLİKLERİ

		Sıvı Pekmez	Katı pekmez
Suda çözünür katı madde (Brix °) (en az, %)		68	80
Hidroksimetil furfural (HMF) (en çok, mg/kg)		75	100
Toplam Kül (en çok, %)		2,5	3
pH	tatlı pekmez için ekşi pekmez için	$\leq 5.0 - 6.0$ $3.5 - 5.0 >$	$\leq 5.0 - 6.0$ $3.5 - 5.0 >$
Sakaroz (en çok, %)		1	1
Fruktoz/Glukoz oranı		0,9 – 1,1	0,9 – 1,1
Ticari Glukoz		Bulunmamalı	
C13 (%) binde		- 23,5'den daha negatif olmalı	- 23,5'den daha negatif olmalı
Organik Asitler	Fümarik asit	Bulunmamalı	
	Okzalik asit	Bulunmamalı	
	İzobütirik asit	Bulunmamalı	

tepsilere konur ve güneşte bekletilerek koyulaştırılır. Bu şekilde yapılan pekmeze “günbalı” denir ve pekmezler içinde en kaliteli olanıdır. İstenilen koyuluğa ulaşan pekmez ocaktan indirilir ve soğumaya bırakılır. Pekmez, cam kavanoz, plastik bidon veya diğer ambalajlara doldurularak muhafaza edilir.

Ürün özellikleri

Üzüm pekmezi; tat durumuna göre tatlı ve ekşi pekmez olarak iki gruba, kıvamına göre de sıvı veya katı pekmez olarak iki tipe ayrılır.

Katı üzüm pekmezi özellikleri;

a) Açık sarıdan açık kahverengiye kadar değişen renkte, katı görünüşte, kesildiğinde faz ayrılması ve akışkan bir eğilim göstermeyen yapıda olmalıdır.

b) Sıvı üzüm pekmezi kendine has tat, koku ve homojen yapıda olmalı, yanık tat bulunmamalıdır.

c) Sıvı üzüm pekmezi kristalleşmemiş olmalıdır.

d) Çeşni maddeleri sadece katı pekmezde bulunabilir ve %5 den az olmamalıdır.

Sıvı üzüm pekmezi özellikleri;

a) Açık kırmızı kahverengiden koyu kırmızı kahverengiye kadar değişen renkte kıvamlı ve akışkan bir yapıda olmalıdır.

b) Sıvı üzüm pekmezi kendine has tat, koku ve homojen yapıda olmalı, yanık tat bulunmamalıdır.

c) Sıvı üzüm pekmezi kristalleşmemiş olmalıdır.

Pekmezdeki bulaşan miktarları, 23/9/2002 tarihli ve 24885 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Maksimum Seviyelerinin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ" hükümlerine uygun olmalıdır. Buna ek olarak; demir, bakır, kurşun, arsenik ve çinko miktarları aşağıdaki şekilde olmalıdır;

Demir (Fe) (en çok mg/kg)	25
Bakır (Cu) (en çok mg/kg)	5
Arsenik (As) (en çok mg/kg)	0,2
Kurşun (Pb) (en çok mg/kg)	0,3
Çinko (Zn) (en çok mg/kg)	5

KAYNAKLAR

1. Yoğurtçu, H., Kamışlı, F. Bazı Pekmez Örneklerinin Reolojisi
2. Aksu, M.İ., Nas, S. Dut Pekmez Üretim Tekniği ve Çeşitli Fiziksel-Kimyasal Özellikleri
3. Uçar, A., Geleneksel Türk Tadı: Pekmez
4. Kaya, C., Yıldız, M., Hayoğlu, İ., Kola, O. Pekmez Üretim Teknikleri
5. Türk Gıda Kodeksi-Üzüm Pekmezi Tebliği



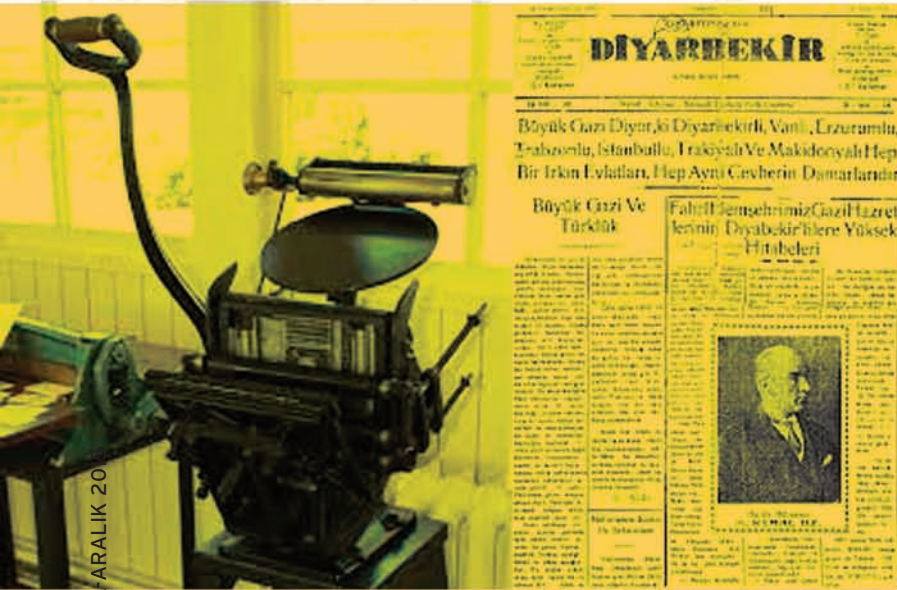
Bunları Biliyor musunuz?

Mensur KAPLAN- Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü,
Koordinasyon ve Tarımsal Veriler Şube Müdürlüğü



Diyarbakır'ın nüfus açısından Türkiye'nin en büyük on ikinci kenti olduğunu biliyor musunuz?

Yüzölçümü 15.272 km2 olan Diyarbakır'da kilometrekareye 107 insan düşüyor. Diyarbakır nüfus yoğunluğu 107/km2'dir. Diyarbakır 2015 nüfusu, tahmini verilere göre 1.651.398. Bu nüfus verisi, eski yıllardaki nüfus artış hızlarına göre tahmini hesaplanmıştır. Diyarbakır 2015 resmi nüfus bilgileri 2016 yılının başında açıklanacaktır.



Dünya Mirası Listesi'nde olduğumuzu biliyor musunuz?

Almanya Bonn'da düzenlenen Dünya Mirası Komitesi 39. Dönem Toplantısı'nda "Diyarbakır Surları ve Hevsel Bahçeleri Kültürel Peyzaj Alanı"nın UNESCO Dünya Mirası Listesi'ne kaydedilmesine karar verildi. Böylece Türkiye'nin listedeki varlık sayısı 14'e yükseldi.

Anadolu'daki en eski ikinci gazetenin Diyarbakır Gazetesi olduğunu biliyor musunuz?

Diyarbakır'da ilk matbaa 1869'da Vali Kurt İsmail paşa zamanında kurulmuş, 3 Ağustos 1869'da Diyarbekir Gazetesi'nin ilk sayısı bu matbaada basılmıştır. Diyarbakır Gazetesi Anadolu'nun en eski gazetesi olarak Anadolu'da yayımlanan ikinci gazetedir.

Diyarbekir Gazetesi'nin basımı Ağustos 1869 yılında gerçekleşir. Diyarbakır tarihte de önemli bir fikir, sanat ve kültür merkezi olduğunu Diyarbekir Gazetesi ile birlikte duyurmuştur.





Diyarbakır'ın kavurucu sıcaklıklarında soğuk su kadar serinleten ve tüketilen içeceğin meyan kökü olduğunu biliyor musunuz?

Yörenin özgün içeceklerinden olan meyan kökü, bölge insanı tarafından akşamdan suya yatırılır. Meyan kökleri sabaha kadar suyun içinde çözülür. Çözülen bu su daha sonra süzülüp içine buz atılıp içice soğutulduktan sonra, sırta alınan bakırdan yapılmış bir tür güğümden bardaklara doldurularak sıcak zamanlarda içenleri serinletir.. Türkiye'de dere ve nehir kenarlarında bulunan meyan kökünü, midede ülseri, hepatit ve prostat kanseri başta olmak üzere birçok hastalığın tedavisinde şifa kaynağı olduğu biliniyor..



Diyarbakır'ın Eğil ilçesine bağlı Gürünlü Köyü'nde 66 doktor ve 135 öğretmenin, çıktığını biliyor musunuz?

Diyarbakır merkeze 64 km uzaklıkta olan Gürünlü Köyünün her hanesinde en az bir üniversite mezunu bulunmasının yanı sıra 66 doktor ve 135 öğretmenin Gürünlülü olması Köyün eğitime ne kadar önem verdiğini göstermektedir.



200 yıllık Tarihi Cemil Paşa Konağı'nın Diyarbakır konut mimarisinin özelliklerini en iyi şekilde yansıtan bir yapı olduğunu biliyor musunuz?

17. yüzyılda Diyarbakır'da konut olarak yapılmış mimari yapılardan biri olan Cemil Paşa Konağı 1880-1887 yılları arasında son şeklini almıştır. Tarihi Cemil Paşa Konağı bugün restorasyon çalışmalarıyla geçmiş ve gelecek arasında bir köprü vazifesi görevini üstlenerek Kent Müzesi görevini üstlenmiştir.

Ortaçağın önemli şairlerinden biri olan Nesimi'nin Diyarbakırlı olduğunu biliyor musunuz?

Divan Edebiyatı'nın en büyük şairlerinden sayılan Nesimi hakkında birçok kaynaktan değişik bilgiler olsa da; birçok araştırmacıya göre Nesimi Diyarbakırlıdır.



Ömer YALÇIN
FOTOĞRAF

Bismil'in Diyarbakır'ın en büyük ilçesi olduğunu biliyor musunuz?

Bismil İlçesi Bismil adlı bir kişinin önderliğinde Bağdat ve Musul'dan gelen Türkmenler tarafından kurulmuştur. Bismil Diyarbakır İline bağlı en büyük ilçe olma özelliğini taşıyor.



MESUT ASLAN
FOTOĞRAF

HABERLER

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nda devir teslim töreni gerçekleştirildi



Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na atanmış Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakan Yardımcısı Kutbettin Arzu, görevini Mehmet Mehdi Eker'den devraldı.

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nda devir teslim töreni gerçekleştirildi.

Yeni kabinenin açıklanmasının ardından Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nda devir teslim töreni gerçekleştirildi. Basına kapalı yapılar devir-teslim töreninde seçim hükümetinde Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na atanmış Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakan Yardımcısı Kutbettin Arzu, görevi Mehmet Mehdi Eker'den devraldı. Bakanlık üst düzey bürokratlarının da yer aldığı törende bir konuşma yapan Mehmet Mehdi Eker, görevi devrettiği Kutbettin Arzu'nun yeni görevinde güzel hizmetlere imza atacağına inandığını belirterek, başarılar diledi. Törenin sonunda bakanlar birbirlerine çiçek verdi.



5.Kültür ve Karpuz Festivali'' Diyarbakır'da çeşitli etkinliklerle kutlandı

Diyarbakır Valisi Hüseyin Aksoy ve Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürümüz Mustafa Ertan Atalar'ın evsahipliği yaptığı etkinliğe Cumhuriyet Başsavcısı Ramazan Solmaz Çınar Kaymakamı İsmail Şanlı, İl Jandarma Komutanı Kurmay Albay Hasan Ceyhun Keleş, İl Emniyet Müdürü Adnan Taşdan ve davetliler katıldı.

Diyarbakır Hipodromu'nda gerçekleştirilen etkinlikte konuşan Vali Hüseyin Aksoy, Diyarbakır'ın tarım alanında Türkiye'nin önemli kentlerin-

den biri olduğunu belirtti. Diyarbakır karpuzunun kentin tanıtımına katkı sağladığını aktaran Aksoy, şunları söyledi: "İlimizin sembolü haline gelmiş, bu alanda yapılan çalışmalarla kültürel boyutuyla da ilimizin tanıtımına katkı





sağlamaktadır. Diyarbakır karpuzu için Türk Patent Enstitüsüne başvuru yapılmış ve 2008 yılında tescil edilerek patent alınmıştır. Diyarbakır karpuzu artık uluslararası anlamda coğrafi işaretliliğe sahip tarımsal ürün olarak yer almaktadır. Diyarbakır'ımızın tanıtımında da Diyarbakır karpuzunun önemli bir yeri olduğunu düşünüyoruz."

Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürü Mustafa Ertan Atalar da geçen yıl kent genelinde 45 bin dekarlık alanda 173 bin ton karpuz üretildiğini kaydetti.

Konuşmaların ardından katılımcılar, karpuz fotoğraf sergisini gezdi.

Daha sonra "Karpuz Ağırlık Yarışması"nda dereceye girenlere ödülleri verildi. Ürettiği 45 kilo 900

gramlık karpuz ile birinci olan Adil Aydın'a Vali Aksoy, 43 kilo 700 gramlık karpuz ile ikinci olan Mehmet Atlı'ya Cumhuriyet Başsavcısı Ramazan Solmaz, 42 kilo 400 gramlık karpuz ile üçüncü olan Hasan Yıldız'a da ödülünü Çınar Kaymakamı İsmail Şanlı verdi. Etkinlikte, Uluslararası Diyarbakır Karpuz Festivali Koşusu da yapıldı. 2 bin metre mesafeli koşuyu, jokeyliğini Ferit Yardımcı'nın yaptığı "Concrete" isimli at kazandı. Vali Hüseyin Aksoy, birinci olan atın sahibi Ali Şeker'e kupa takdim etti. Ödül töreninin ardından etkinlik sona erdi.



Çiftçinin Yüzü BADEM'le Güldü

Uygulanan projeler ve sağlanan desteklerle dağlık ilçelerdeki tarıma elverişli olmayan tarlaları badem bahçesine dönüştüren çiftçiler, ilk hasatta gelirlerini 10 kat artırmalarının mutluluğunu yaşıyor.

Diyarbakır'ın dağlık ilçelerindeki dar tarım alanlarında Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın hibe desteğiyle badem bahçesi oluşturan çiftçiler, yüksek rekolte ile gelirlerini 10 kat artırdı.

Diyarbakır-Batman-Siirt Kalkınma Projesi kapsamında yüzde 70 hibe destekten faydalanarak dağlık ilçelerdeki dar tarım alanlarına badem ağaçları diken çiftçinin ilk hasatta yüzü güldü.

8 bin dekar badem bahçesi tesis edilen ilde hayata geçirilen proje, semeresini vermeye başladı. Bu yıl hasatta yaklaşık 600 ton rekolte beklenen badem bahçeleri ile çiftçi gelirini artırmanın mutluluğunu yaşarken, diğer çiftçilere de örnek oldu.



Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürü Mustafa Ertan Atalar, yaptığı açıklamada, ilin kuzeyinde kalan dar tarım alanlarında meyveciliği geliştirmek için büyük projelerin gerçekleştirildiğini söyledi.

Bu doğrultuda hayata geçirilen Diyarbakır-Batman-Siirt Kırsal Kalkınma Projesi ile başka projeler kapsamında ilde şu anda 8 bin dekar badem bahçesinin kurulduğunu aktaran Atalar, şunları kaydetti:

"Proje önümüzdeki günlerde devam edecek. GAP idaresiyle yaptığımız projelerle geçen yıl 200 dekar daha badem bahçesi tesis edildi. Yüzde 70 hibelerle bahçe tesislerimizin yapılmasına devam edeceğiz. Bu projelerle Diyarbakır'ın özelliikle Eğil, Dicle, Ergani, Çermik, Çüngüş, Hazro, Hani, Lice ve Kulp ilçelerinde dar alanları meyve bahçelerine dönüştürmek suretiyle çok büyük bir maddi kaynak sağlamış olacağız."

"600 TON BADEM İÇİ HASADI BEKLEMekteyiz"

Atalar, badem ağaçlarında bu yıl 600 ton badem içi rekoltesi beklediklerine işaret ederek, çiftçinin büyük katma değer sağlayan rekolteneden memnun olduğunu belirtti.

Amaçlarının ekonomik olarak yeterli üretim alanlarına sahip olmayan çiftçinin, meyve bahçeleri ile gelirini artırmak olduğunu vurgulayan Atalar, "Tarla ziraatına göre meyvecilikle geliri 8 ile 10 katına çıkarmak mümkün" ifadesini kullandı.

Elde edilecek bademin çiftçiye katkısının 15 milyon lira civarında olduğunun altını çizen Atalar, bunun Diyarbakır'a büyük katkı sağlayacağını dile getirdi.

TERSİNE GÖÇ YARATACAK

Atalar, oluşturulan bahçelerin istihdama da önemli katkı sağladığını bildirerek, "Artık bölgedeki çiftçinin ekmek parası için başka bölgelere gitmesine gerek kalmayacak. Tersine bölgeye göç yaşanacak" şeklinde konuştu.

Bu yıl hava koşullarının da etkisi ile rekoltenin beklentiyi karşıladığını belirten Atalar, verimin yüksek olmasının tüketiciye de olumlu yansayacağını söy-

ledi. Atalar, yüksek rekolte ile çiftçinin, düşük fiyatla da tüketicinin yüzünün bu yıl güleceğini sözlerine ekledi.

"BUĞDAYIN 10 KATI GELİR ELDE EDİYORUM"

Eğil ilçesinde badem üreticisi Mehmet Nazmi Öcal da 5 yıl önce hibe destekle 26 dekarlık tarlasına bin 200 badem ağacı diktiğini söyledi. Daha önce buğday, arpa ektiğini fakat gelir elde edemediğini ifade eden Öcal, badem ağaçlarında bu yıl ilk hasadı gerçekleştirdiklerini belirtti. Öcal, ağaçların 10 yaşında tam verim vermeye başlayacağını dile getirerek, "5 yaşındaki bu ağacın verimini gördükten sonra yıllarca tarlama buğday ve arpa ekerek ne kadar zaman ve gelir kaybettiğimin farkına vardım. Şimdi buğdayın 10 katı gelir elde ediyorum. Tarlalarımıza daha önce buğday ektimize pişman olduk" diye konuştu.

Hasadı gören çiftçilerin atıl durumdaki tarlalarını badem bahçelerine çevirmeye çalıştığına işaret eden Öcal, badem bahçesi için 25 kişi istihdam ettiğini aktardı. Öcal, bölgedeki çoğu çiftçinin mevsimlik tarım işçisi olarak başka yerlere göç ettiğini anlatarak, bu göçün önüne geçmek için Eğil'de istihdamı artırmaya çalıştıklarını kaydetti.

ÇİFTÇİ REKOLTEDEN MEMNUN

Öcal, meyveciliğin gelişmesi halinde bölge insanının doğduğu topraklarda yüksek gelir elde etme imkanı bulacağına dikkati çekerek, "bir işletme kurarak bu fırsatı değerlendirmek istiyorum. Bizlere bu imkanı sunan Bakanlığa ve tüm yetkililere teşekkür ediyorum" dedi.

Çiftçi Mustafa Karakoç da proje ile tarlasının 40 dönümüne elma, 30 dönümüne ayva, 15 dönümüne erik, 70 dönümüne de badem ağacı diktiğine değinerek, bu yılki ilk hasatta 10 ton kabuklu badem elde ettiğini söyledi.

Tarlasını meyve bahçesine dönüştürmekten duyduğu memnuniyeti dile getiren Karakoç, buğday ve arpadan daha az masraflı, geliri ise yüksek olan meyveciliği tüm çiftçilere tavsiye ettiğini belirtti.



Biçerdöver Kontrolörü Yetiştirme Sertifika Dağıtım Töreni Yapıldı...

Biçerdöver Kontrolörü Yetiştirme sertifika dağıtım törenine Kırsal Kalkınma ve Örgütlenme Şube Müdürü Sait Güzel tarafından kontrolörlere sertifikalar dağıtıldı.

İlimizde 2015 yılı Biçerdöver ile hububat hasadı yapılan ilçelerde biçerdöver kontrollerinde görev almak üzere İlçe Müdürlüklerimiz personellerine yönelik 1 adet "Biçerdöver Kontrolörü Yetiştirme Hizmet içi Eğitim Kursu" düzenlendi. Kırsal Kalkınma ve Örgütlenme Şubesi Toplantı Salonunda beş gün süren eğitime toplam 19 personelimiz katılmıştır. Eğitim süresi boyunca biçerdöver kontrollerinde görev alacak olan kontrolörlere biçerdöver ünitelerinin tanıtımı, ünite ayarları, dane kayıpları ve dane kayıplarının nedenleri, dane kaybı ölçüm metotları, 2015 yılı Biçerdöverle ürün hasadında kontrol hizmetlerinin yürütülmesine ilişkin uygulama talimatı mevzuatı, kontrollerde yapılacak çalışmalar gibi birçok konuda eğitim verildi.



Anız yakana dekar başına 38 TL ceza

*Gıda Tarım ve Hayvancılık
İl Müdürlüğü toplantı salonunda
anız yangınlarının önlenmesi
çalışmalarına yönelik
değerlendirme toplantısı 17 ilçe
ekiplerinin katılımı ile yapıldı.*

İlimiz Anız Yangınlarını Önleme çalışmaları kapsamında 03.07.2015 tarihinde İl Müdürlüğümüzde değerlendirme toplantısı yapıldı. Toplantıya İl Müdürü Mustafa Ertan Atalar, İl Müdür Yardımcısı Mustafa Korkutan, Bitkisel Üretim ve Bitki Sağlığı Şube Müdürü Sedat Bayar, İlçe Müdürleri Bitkisel Üretim ve Bitki Sağlığı Şube personelleri ile İlçe anız yangınlarını önleme ekipleri personelleri katılım sağladılar. Toplantıda anız yakmanın zararları ve hububat hasadı ile beraber gerçekleşmesi muhtemel anız yangınlarını önleme çalışmaları kapsamında yapılanlar ve yapılması gerekenler değerlendirildi. Ayrıca eğitim yayım çalışmalarına ağırlık verileceği belirtilerek, anız yakanlara yönelik olarak düzenlenecek tutanaklar ve uygulanacak cezai işlemler de değerlendirildi. Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü olarak tüm mahalle muhtarlıklarına ve üreticilere SMS yoluyla anız yangınlarının zararlarına ve anız yakanlara uygulanacak cezalara ilişkin bilgilendirme mesajları gönderildi. Anız yangınlarını önleme ekiplerinin süreli sahada denetim yapacakları ve uygulanacak ceza miktarının dekar başına 38 TL. olduğu dile getirildi.



Aspir Hasat Günü Etkinliği yapıldı

Kurumumuz ve Gap Uluslararası Tarımsal Araştırma Ve Eğitim Merkezi Müdürlüğü tarafından ortaklaşa yürütülen Aspir Yayım Projesi kapsamında 23 Temmuz 2015 perşembe günü Aspir Hasat

Günü etkinliği yapılmıştır. Aspir Hasat Günü etkinliği'ne İl Müdür Vekilimiz Sedat Ildız, GAPUTAEM Müdürü Mehdi Sümerli, Adıyaman Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürü Adil Alan, Diyarbakır Et ve Süt Kurumu Müdürü Hamdullah Güven, Diyarbakır Zirai Mücadele Araştırma Enstitüsü Müdürü Mehmet Kılıç, Diyarbakır Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlükleri, Dicle Üniversitesi Öğretim üyeleri ve öğrencileri, Özel Sektör Temsilcileri ve Bölge Çiftçilerimiz

tarafından katılım sağlanmıştır. GAPUTAEM Toplantı Salonunda GAPUTAEM Müdürü Mehdi SÜMERLİ tarafından yapılan sunumun ardından etkinlik Aspir Deneme Sahasında devam etmiştir.



Diyarbakır Gıda Tarım Ve Hayvancılık İl Müdürü Mustafa Ertan Atalar

Bitkisel ve Hayvansal Üretim Desteklemeleri İle İlgili Açıklamalarda bulundu

Destekleme Türü	Çiftçi Sayısı	Destekleme Miktarı (TL)
Bitkisel Üretim Desteklemeleri	38.723	238.907.627

SON BİR HAFTA İÇİNDE ÖDEMESİ YAPILAN DESTEKLEMELER

Destekleme Türü	Çiftçi Sayısı	Destekleme Miktarı (TL)
Sertifikalı Tohum Kullanımı (Güzlük)	1.673	1.869.262.71
Yağlı Tohumlar Desteği (Dane mısır)	1.590	11.655.239.96
Hububat-Baglagil Fark Desteği 4. İcmal	3.745	8.932.663.74
Sertifikalı Fidan (Yazlık)	1	1.650.00
Sertifikalı Tohum Kullanımı (Güzlük) 5	24	45.254.19
Toplam	7.033	22.504.070.59

İl Müdürü Mustafa Ertan Atalar'ın yapmış olduğu açıklaması şöyle:

İl Müdürlüğümüz tarafından 2014 yılında bitkisel ve hayvansal üretim desteklemeleri kapsamında üreticilere 281.393.584 TL ödeme yapılmıştır.

Son bir haftada üreticilerimize bitkisel ve hayvansal üretim desteklemeleri kapsamında 25.501.790,89 TL ödeme yapılacaktır.

2014 yılında bitkisel üretim desteklemeleri kapsamında toplam

238.907.627 TL ödeme yapılmıştır. Sertifikalı Tohum Kullanımı Desteği (Güzlük), Yağlı Tohumlar Desteği (Dane Mısır), Hububat-Baklagil Fark Desteği ve Sertifikalı Fidan (Yazlık) desteklemeleri kapsamında son bir haftada 22.504.070,59 TL üreticilerin hesaplarına aktarılmaya başlanmıştır.

2014 yılında hayvansal üretim desteklemeleri kapsamında toplam 42.485.957 TL ödeme yapılmıştır. Kırmızı Et ve İpek Böceği Yetiştiriciliği Desteklemeleri kapsa-

mında son bir haftada 2.997.720,30 TL üreticilerin hesaplarına aktarılmaya başlanmıştır.

İl Müdürlüğümüz tarafından 2014 yılında bitkisel ve hayvansal üretim desteklemeleri kapsamında üreticilere 281.393.584 TL ödeme yapılmıştır.

Son bir haftada üreticilerimize bitkisel ve hayvansal üretim desteklemeleri kapsamında 25.501.790,89 TL ödeme yapılacaktır.

2014 YILINDA DİYARBAKIR İL MÜDÜRLÜĞÜ TARAFINDAN ÖDEMESİ YAPILAN DESTEKLEMELER

Destekleme Türü	Çiftçi Sayısı	Destekleme Miktarı (TL)
Hayvansal Üretim Desteklemeleri	15.897	42.485.957

SON BİR HAFTA İÇİNDE ÖDEMESİ YAPILAN DESTEKLEMELER

Destekleme Türü	Çiftçi Sayısı	Destekleme Miktarı (TL)
Kırmızı Et Desteklemesi	478	1.541.760.30
İpek Böceği Yetiştiriciliği Desteklemesi	620	1.455.960.00
Toplam	1.098	2.997.720.30

Hayvan ve Bitki Sağlığında Avrupa'da Yeni Yaklaşımlar " isimli projenin İtalya ayağı gerçekleşti

Dicle Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğü Koordinatörlüğünde, Eğil ve Sur Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlükleri ortaklığında gerçekleştirilmekte olan AB Bakanlığı tarafından finanse edilen " Hayvan ve Bitki Sağlığında Avrupa'da Yeni Yaklaşımlar " isimli projenin İtalya ayağı gerçekleşti. 15 Ziraat Mühendisi "Bağ Hastalıklarıyla Mücadele" üzerine 12.04.2015-25.04.2015 tarihleri arasında

İtalya'nın Pescara kentinde 2 haftalık eğitim gördü. Proje kapsamında 15 Veteriner Hekim önümüzde ki aylarda " Hollanda'ya giderek "Salgın Hayvan Hastalıklarıyla Mücadele" konusunda eğitim alacaklar.

Konuyla ilgili açıklama yapan Veteriner Hekim Sait Tan ; Projemiz, İlçe Tarım Müdürlüklerinde hizmet veren Veteriner Hekim ve Ziraat Mühendislerini kapsamaktadır.. Proje Eğitim içeriğimiz, bölgemizde

yapılan tarımsal faaliyetlerde önem arz eden konular üzerinden belirlenmiştir. Bu kapsamda; 15 Veteriner Hekimimiz Hollanda'da Salgın Hayvan Hastalıklarıyla Mücadele konusunda ve 15 Ziraat Mühendisimiz İtalya'da "Bağ Hastalıklarıyla Mücadele" üzerine 2 haftalık eğitim sürecinde 60 saatlik kurs alacaklardır. Projenin İtalya ayağı tamamlanmış olup önümüzdeki aylarda Veteriner Hekimlerimiz Hollanda'ya gidecekler dedi.



Dicle İlçesinde GAP Entegre Kırsal Kalkınma Projesi Toplantısı

Dicle İlçesinde GAP Entegre Kırsal Kalkınma Projesi kapsamında çiftçiler ve esnaflarla toplantı yapıldı.



Dicle Kaymakamı Remzi Kattaş 'ın başkanlığında yapılan toplantıya; daire amirleri, muhtarlar, odalar, sivil toplum kuruluşları, DSİ temsilcisi, GAP temsilcisi, çiftçiler ve esnaflar katıldı. 2014 yılında GAP Entegre Kırsal Kalkınma Projesi kapsamına alınan Dicle ilçemizin Entegre Kırsal Kalkınma Projesi Alt Bölge Planı için, Diyarbakır Valiliği, Yatırım İzleme ve Koordinasyon Başkanlığınca yapılan ihale neticesinde muhatap olunan firma ile Dicle ilçesindeki tüm paydaşlar bir araya gelindi. İlçe müdürü Murat Ödoğlu yaptığı açıklamada; Sayın Kaymakamımız Remzi Kattaş 'ın projenin geçmesinde büyük katkısı oldu. Toplantıya katılanlarla ilçenin SWOT analizi yapılarak, ön çalışma yapıldı. Daha sonra firmanın köylerde, işyerlerinde, Dicle'nin tarım, turizm, istihdam, alt yapı, meyvecilik, organik üretim, el sanatları, giyim, halıcılık, doğa güzellikleri, tarihsel ve kültürel zenginlik konularında yerinde incelemede bulunacağı, vatandaşlarla bir araya gelerek Entegre Kırsal Kalkınma Projesi Alt Bölge Planını oluşturacağını, plan sonrasında, hali hazırda GAP tarafından gönderilen ödenek ve devamında gelecek ödeneklerle yatırımların hızla yapılacağını belirtti. Toplantı sonrası heyet giyim atölyesine ve yeni kurulan organik meyve üreticileri birliğine ziyarette bulundu.





Diyarbakır'da sürü yönetimi projesinde çiftçilere sertifika verildi

Bakanlığımız, Türkiye Ziraat Odaları Birliği, İŞKUR ve Türkiye Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Merkez Birliğinin işbirliği ile yürütülen “Sürü Yönetimi Elemanı Benim” projesi kapsamında düzenlenen kurslarda 80 kişi başarılı olup katılım belgesi almaya hak kazanırken kursiyerlere sertifika verildi. Tören İl Müdürü Mustafa Ertan Atalar, İşkur İl Müdürü İsmail Koç, Mili Eğitim İl Müdürü Adnan Hurata Hayvan Sağlığı ve Yetiştiriciliği Şube Müdür Vekili Diyar Ayçiçek, Diyarbakır Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Abdullah Çetinkaya, İl Ziraat Odaları Koordinasyon Kurulu Başkan Yardımcısı Mehmet Demir ‘in katılımıyla gerçekleştirilmiştir.

Sertifika verme töreninde konuşan Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürü, “Bu proje sayesinde bizden sertifika alan kursiyerlerimiz hem Bakanlığımız hem de diğer kurum ve kuruluşların projelerinden öncelikli olarak istifade edecektir. Bakanlığımız 2015 Yılı hayvancılık

desteklemeleri kapsamında 300 ve üstü anaç koyun/keçi varlığına sahip işletmelerde işletme sahibinin Sürü Yöneticiliği belgesine sahip olması veya bu belgeye sahip kişiyi yanında çalıştırıp 5 ay kesintisiz sigortasını yatırmaması durumunda 5000 TL destekleme ödemesi alacaktır.” ifadelerini kullandı. Ayrıca İşkur İl Müdürü İsmail Koç da sertifika töreninde yaptıkları çalışmalar hakkında bilgiler verdi.

Yılsonuna kadar İl Müdürlüğü bünyesinde 5 kursun daha düzenleneceğini aktaran Atalar, “İl Müdürlüğümüze bu güne kadar 525 adet başvuru yapılmıştır. Merkezde 14 Çınar ilçemizde 2 ve Silvan ve Çermik İlçemizde bir olmak üzere şu ana kadar 18 kurs düzenlenmiş olup 450 kişi kursa çağırılmış kurslarda başarılı olan toplamda 358 kursiyere katılım belgesi verilmiştir. İl Müdürlüğümüz bünyesinde devam eden kursumuzda 25 kişi kurs programına alınmıştır.” dedi. Tören sertifika dağıtımının ardından sona erdi.



TKDK Başkanı Ali Recep Nazlı İl Müdürlüğümüzü Ziyaret etti.

TKDK Başkanı Ali Recep Nazlı, Diyarbakır TKDK İl Koordinatörü Hikmet GÜNEŞ ile birlikte Mayıs ayında İl Müdürümüz Mustafa Ertan Atalar'ı makamında ziyaret etti.

Yürütülen projeler hakkında görüş alışverişinde bulunan Başkan NAZLI, Diyarbakır'a özel bir önem verdiğini belirtti.



Şanlıurfa Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürü Necip Özgökçe, İl Müdürlüğümüzü Ziyaret Etti

Şanlıurfa Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürü Necip Özgökçe, Haziran ayında İl Müdürümüz Mustafa Ertan Atalar'ı makamında ziyaret etti. Genel iş ve işleyiş, yürütülen projeler ve özellikle anız yangınlarının önlenmesi ile ilgili bilgi alışverişinde bulunan İl Müdürleri daha sonra birlikte Karacadağ Kalkınma Ajansının düzenlediği 2015 Yılı 1. Dönem Kalkınma Kurulu Toplantısına katıldı.

Arıcılar artık karanlıkta kalmayacak

Diyarbakır'da arazide çalışan gezgin arıcılara sosyal yaşamdan uzak kalmamaları için güneş paneli dağıtıldı.



Proje kapsamında Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü bahçesinde 30 arıcıya güneş enerji paneli, buzdolabı ve televizyon verildi. Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürü Mustafa Ertan Atalar, yaptığı açıklamada, projeyi GAP Kırsal Kalkınma İdaresiyle ortaklaşa yürüttüklerini söyledi.

Projenin arıcıları sosyal yaşama bağlı tutmak için hayata geçirdiklerini vurgulayan Atalar, şöyle konuştu: "Gezgin arıcıların arazi şartlarında sosyal yaşamdan uzak kalmamaları için projeyi hayata geçirdik. Arıcıların görevlerini arazi şartlarında sürdürmektedirler. Bulundukları yerlerde enerji kaynaklarının olmaması sebebiyle sosyal alanda bir kısıtlama meydana gelmektedir. Gezgin arıcıların sosyal yaşamını biraz daha yükseltmek adına konakladıkları yerlerde elektrik ihtiyacını sağlamak için güneş enerji kiti

yapıldı. Böylece gezgin arıcılarımız sosyal yaşamlarını sürdürebilme adına arazi şartlarında televizyon izleyecek, buzdolabı çalıştırabilecek ve telefon şarjı yapabilecek, aynı zamanda aydınlatmayı da sağlayabilecek."

- "Arıcılar, sosyal imkanlardan faydalanabilecek" Arıcıların sosyal imkanlardan bu sayede faydalanacağını belirten Atalar, şöyle devam etti: "Böylece gezginci arıcılarımızı özellikle ihtiyaçlarını karşılamak için gününbirlik şehirlere gidip gelmek zorunda kalıp ekstra masraf yapmalarına gerek kalmayacak, üretim masrafları biraz daha azalacak. Haftalık gıda ihtiyaçlarını almak suretiyle süt ve süt ürünlerini, et ürünlerini buzdolabında muhafaza edebilecek. Böylece üretim daha kaliteli olacak ve iyi bir yaşam içerisinde bal üretilmeye devam edilecek. Proje sayesinde sosyal yaşamdan uzak kalmayan gezgin arıcılar, sosyal imkanlardan faydalanabilecek." Proje maliyetinin 125 bin lira olduğunu ifade eden Atalar, arıcılara destek vermeye devam edeceklerini vurguladı.

- Her yerde internet keyfi

Güneş paneli, buzdolabı ve televizyonları alan arıcılar ise projeden memnun kaldıklarını dile getirerek, "İşimiz gereği arazide kaldığımızda sosyal anlamda imkanlarımız kısıtlanıyordu. Proje sayesinde artık her yerde akıllı cep telefonumuzu şarj edip facebook ve twitter'ı internetin çektiği yerlerde rahatlıkla kullanabileceğiz" ifadelerini kullandı.



Personel Genel Müdürü Nizamettin Ekinci İl Müdürlüğümüzü Ziyaret Etti

Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Personel Genel Müdürü Nizamettin Ekinci Mayıs ayında İl Müdürlüğümüzü ziyaret etti. İl Müdürümüz, İl Müdür Yardımcılarımız ve Şube Müdürleri ile İl Müdürlüğü Makamında bir araya gelen Sayın Ekinci; kurumumuz ve personelimizin durumu hakkında bilgi ve görüş alışverişinde bulundular.



İl müdürlüğümüz çalışanları, tarım arazilerinin miras yolu ile mülkiyet devri konularında bilgilendirildi



15.05.2014 tarihinde yayımlanarak yürürlüğe giren 5403 Sayılı Toprak Koruma ve Arazi Kullanımı Kanunda Değişiklik yapan 6537 sayılı kanun ile düzenlenen Tarım arazilerinde mülkiyet devir işlemleri (satış-hibe ve takas vb.) mirasa konu tarım arazilerinin miras yolu ile mülkiyet devri konularında İl Müdürlüğümüz çalışanlarının bilgilendirilmesi amacıyla 03-04.08.2015 tarihleri arasında İl Müdürlüğümüz Konferans Salonunda Arazi Edindirme Şubesinde yapılan toplantıya 03-04.08.2015 tarihlerinde; İl Müdürümüz Mustafa Ertan

Atalar ve İl Müdür yardımcıları yanı sıra İl Müdürlüğümüz Kırsal Kalkınma ve Örgütlenme Şube Müdürlüğü, Koordinasyon ve Tarımsal Veriler Şb. Md., Balıkçılık ve Su Ürünleri Şb. Md., Tarımsal Altyapı ve Arazi Değerlendirme Şb. Müdürlüğünden

Şube Müdürleri, Gıda ve yem Şb. Müdürlüğü, Bitkisel Üretim ve Bitki Sağlığı Şb. Müdürlüğü; İdari Mali İşler Şb. Müdürlüğü ve Hayvan Sağlığı ve Yetiştiriciliği Şb. Müdürlüğünden Şube Müdürleri ve şubelerde görev yapan personeller katılmıştır.



Toplantıda konuşmalarıyla katkıda bulunan Mustafa Ertan Atalar ;6537 Sayılı Kanunun önemi hakkında bilgilendirme yaparken ;Tarım Arazilerinin Miras ve satış yoluyla bölünmelerin ekonomik gelir elde edilemeyecek derecede küçük arazilere bölünmesinin engellenmesi için Kanunca getirilen tedbirlerden söz etmiş ve Gıda Tarım ve Hayvancılık İl ve İlçe Müdürlüğünde çalışan tüm personellerin Kanun Amacı hakkında bilgi sahibi olması gerekliliğinin önemini dile getirmiştir.

Diyarbakır'da 21 MAYIS DÜNYA SÜT GÜNÜ Kutlandı

21 Mayıs Dünya Süt Günü, İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü koordinasyonunda Bağlar İlçesi Ali Kuşçu İlkokulunda düzenlenen programla kutlandı. Düzenlenen programa Vali Yardımcısı Kürşat Güler, Bağlar Kaymakamı Dursun Balaban, İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürü Mustafa Ertan Atalar, İl Müdür Yardımcısı Sedat Ildız, Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Gıda ve Yem Şube Müdürü Yrd. Doç.Dr.Berna Duman Aydın, Bağlar İlçe Milli Eğitim Müdürü, İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürleri, Süt Üreticileri Birliği Başkanı Hüseyin Yılmaz, ilgili kurumların çalışanları öğretmenler ve öğrenciler katıldı.





Programın açılışında Vali Yardımcısı Kürşat Gülyüz ve İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürü Mustafa Ertan Atalar tarafından günün önemine ilişkin konuşmalar yapıldı.

Açılış konuşmalarında; Uluslararası Sütçülük Federasyonu'nun 1956 yılında aldığı bir karar gereğince 21 Mayıs'ın, Federasyona üye tüm ülkelerde "Dünya Süt Günü" olarak kutlandığı bu çerçevede, 21 Mayıs Dünya Süt Günü'nün içinde bulunduğu 21-28 Mayıs tarihlerini kapsayan haftanın, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca "Süt Haftası" olarak ilan edildiği ve bu nedenle süt haftası kapsamında süt ve süt ürünlerine yönelik bilgilendirme etkinliklerinin yapıldığı ifade edildi.

Sağlıklı nesillerin yetiştirilmesi için süt üretim ve tüketimini artırmak, her yaş grubundaki bireye süt içme alışkanlığını kazandırmak, süt ve süt ürünlerinin besin değeri konusunda kamuoyunu bilgilendirilmesi

amacıyla düzenlenen bu tür programların topluma yarar sağladığı belirtilen protokol konuşmalarında, sütün başta çocuklar olmak üzere 7'den 70'e herkes için gerekli olduğu vurgulandı. Büyüme ve gelişmeyi sağlayan, beynin gelişmesine destek olan, göz, deri ve diş sağlığını koruyan, hücreleri onaran ve enerji veren, kemikleri sertleştiren ve bağışıklık sistemini güçlendiren vazgeçilmez besin kaynağının süt ve süt ürünleri olduğu belirtildi. Avrupa ülkelerine göre süt ve süt ürünleri tüketiminin ülkemizde daha az olduğu, bu nedenle Türkiye'de süt tüketimini ve süt içme alışkanlığını artırmak için Gıda Tarım ve Hayvancılık



Bakanlığı, Milli Eğitim Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı işbirliğinde 2012 yılında 'Okul Sütü Akıl Küpü' projesi uygulamaya konulduğu ve bu kapsamda anaokulu ve ilkokul öğrencilerine haftada 3 gün süt dağıtıldığı ifade edildi.

21 Mayıs Dünya Süt Günü nedeniyle düzenlenen programın açılış konuşmalarının ardından Gıda ve Yem Şube Müdürü Yrd. Doç. Dr. Berna Duman Aydın tarafından sütün beslenmedeki önemi konulu sunum yapıldı. Programın sonunda öğrenci ve katılımcılara Süt Üreticileri Birliği'nin sponsor olduğu dondurma ve kek ikram edildi.



İFAD Misyon Ziyareti



Tarım Bakanlığımız Tarafından Yürütülmekte olan, bir kısım finansmanı Uluslararası Tarımsal Kalkınma Fonu (IFAD) tarafından karşılanan Diyarbakır –Batman-Siirt (DBSKP) Kalkınma Projesi kapsamında yapılan faaliyetlerin yerinde görülmesi ve değerlendirilmesi amacıyla Uluslararası Tarımsal Kalkınma fonu Türkiye Programı Ana değerlendirme Misyonu 20-22 Temmuz 2015 tarihleri arasında incelemeler ve görüşmeler yapmak üzere ilimizde çeşitli ziyaretlerde bulunmuştur.

Misyon heyeti ilk önce İl Müdürlüğümüzde İl Müdürü Vekili Sedat Ildız, İl Müdür yardımcıları M.Şefik Türker ve Mustafa Korkutan, Şube müdürü Ahmet Muratoğlu ve proje çalışanları ile birlikte karşılama ve tanışmadan sonra proje çalışmaları ve projenin ilimize olan etkileri hak-



kında değerlendirme toplantısı yapılmıştır. Daha sonra il müdürümüz ve misyon heyeti ile birlikte İl Valimiz sayın Hüseyin Aksoy ziyaret edilmiş, ardından Karacadağ Kalkınma Ajansı ve TKDK' yetkilileri ile görüşmelerde bulunulmuştur.

Heyet proje çalışmalarını yerinde görmek için Bağlar ilçesinde yapılmış olan hayvan içme suyu göletini ve Organize sanayi bölgesinde kurulu bulunan Bozan Bey süt işleme tesisini yerinde görmüş ve incelemede bulunmuşlardır.

22.07.2015 Tarihinde Proje hibe desteğinden faydalanan Eğil ilçesi Dere mahallesindeki Kapama meyve bahçeleri ve Ergani ilçesi Bademli Köyünde sulama sistemi güneş enerjisi ile yapılan kapama Demonstrasyon Kayısı bahçesinde de incelemeler yapmışlardır.



İlimizin ÇİFTÇİ KADINLARI İzmir'de



Diyarbakırlı çiftçi kadınlarımız, yerel kültürleri tanımaları ve bölgedeki üretim biçimlerini yerinde görmelerini sağlamak amacıyla geliştirilen "İzmir'den Diyarbakır'a Gönül Köprüsü" adlı proje kapsamında İzmirli üretici-çiftçi kadınlarla bir araya geldiler.

İl Müdürümüz, İl Müdür yardımcımız, Koordinasyon Şube Müdürümüz ve proje sorumlusu personel eşliğinde 21 Diyarbakırlı üretici-çiftçi kadını üç gün boyunca kentte bulunan kadınlarımız tarım alanında deneyimlerini ve bilgilerini paylaşarak, tarihi ve turistik yerleri gezdiler.

Heyetimiz ilk olarak İzmir Valisi Mustafa Toprak'ı ziyaret ettiler.

Diyarbakır Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürü Mustafa Ertan Atalar, İzmir Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürü Ahmet Güldal, tarım alanında üretim yapan İzmirli ve Diyarbakırlı tarım emekçisi 42 kadın, İzmir Valisi Mustafa Toprak ve Vali Yardımcısı Hüseyin İçten ile valilik toplantı salonunda bir araya geldiler.





Üç yıl Diyarbakır'da görev yapma şansı bulunduğunu ifade ederek sözlerine başlayan İzmir Valisi Mustafa Toprak "Diyarbakır'da gönülden, yürekten, tüm medeniyet değerleriyle, insani gücün ortaya çıkardığı güzellikleri gördüm ve geriye de güzel hoş bir seda kaldı" dedi. Sözlerine şöyle devam eden Vali Toprak, bu gibi "Gönül Köprüleri" projeleri içten yürekten bir sevgiyi, saygıyı ortaya çıkarıyor. Mesafeler çok uzak da olsa kalpten kalbe bir bağlantının olduğunu biliyorum. Hem İzmir'den Diyarbakır'a arkadaşlarımız gittiler, bayanlarımız gittiler, çiftçilerimiz gittiler. Sizler de oradan buraya geldiniz. Bizim uzak gibi gözüken mesafelerimiz, yaşam şekillerimiz, davranışlarımız çok farklı gibi ekranlara yansısı bile aslında yan yana geldiğinde öyle güzellikler oluşuyor ki hiç de fark yok. Önemli olan onu benimseyebilmek onu içimizde hissedebilmek onu kalbi noktada içselleştirebilmemiz. Onun için bu gibi gidip gelmelerin bu mana da çok hayırlı sonuçlara yol açtığını görüyoruz ve biliyoruz. Ben, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığımıza, il Müdürlüklerimize, buraya gelen kadın çiftçilerimize bu gönül köprüsünü oluşturan, katkı veren herkese tüm dinamiklerimize çok teşekkür ediyorum. İlimize tekrar hoş geldiniz. "dedi.

Daha sonra İzmir Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğüne geçen heyetimiz burada çiçeklerle karşılandı. İl Müdürlüğü ziyaretinden sonra Menemen ilçesinde faaliyet gösteren bir Kuru üzüm tesisi ile bir domates



kurutma tesisi ziyaret edildi. Menemen'de domates kurutma ve kuru üzüm paketleme tesislerini gezen üretici kadınlarımız gezi programının 2'nci gününde üretim ve paketleme tesisleri ile küçükbaş hayvan işletmesine gitti. İzmirli üretici kadınların ev sahipliğinde gezen Diyarbakırlı kadınlar daha sonra Seferihisar'a geçti.

Seferihisar'da yurtdışına mandalina ihracatı yapan bir tesise giden kadınlar, paketlenen mandalinaların saklandığı soğuk hava depolarını inceledi.

Türkiye'nin ilk hastalıktan ari küçükbaş hayvan çiftliğine giden

kadınlar, İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Özer Türer'den bilgi aldı. Kadınların, ari çiftlik olma şartları hakkında sorularını yanıtlayan Türer, ayrıca hayvanların bakımı, beslenmesi ve barınmaları konusunda da bilgi verdi. Çeşme'ye özgü yerli ırklardan olan Sakız koyununun koruma altına alındığının ve yaygınlaştırılması çalışmalarının sürdüğünü anlatan Türer, bol süt veren saanen cinsi keçi yetiştiriciliğinin İzmir'de yaygın olarak yapıldığını söyledi.

Daha sonra İzmirli üretici kadınların eşliğinde Şirince ve Meryem Ana'yı gezen üretici kadınlar İzmir'in kültürel değerlerini de tanıma fırsatı buldu. Diyarbakırlı kadınlar, anı olarak kalması amacıyla şehri anımsatan hediye eşyalardan aldı. Şirince'nin tarihi ve doğal dokusuna hayran kalan üretici kadınlar, Meryem Ana'da da dilek duvarına çaput bağladı.

Ayrıca; Bu yıl ilk kez düzenlenen 'Süt Bayramı'na katılan Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Mehdi Eker İzmir'in ve Diyarbakır'ın üreten kadınlarıyla bir araya gelip sohbet etti.





LİDER ÇOCUK Tarım Kampı

Diyarbakır Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü "LİDER ÇOCUK TARIM KAMPI" projesi kapsamında iki okuldan toplam 115 öğrenciyi 3 gün süreli kampa aldı.

Bakanlığımızca "Lider Çocuk Tarım Kampı" adı altında İlköğretim 4. sınıf öğrencilerine doğa bilinci ve çevre farkındalığı kazandırmak, tarladan sofraya gıda üretim teknolojileri ve gıda güvenirliliği hakkında bilgi vermek amacıyla faaliyet programı kapsamında tasarlanan konuların uygulamalı olarak öğretilmesini sağlamak amacıyla 1-3 Haziran tarihleri arasında Lider çocuk kampı Faaliyet Programı 3 grup halinde olmak üzere; Ali Paşa İlköğretim Okulu'nda 70 kişilik 2 grup öğrenci ve Tevfik Fikret İlköğretim Okulu'nda 45 öğrenci toplam 115 öğrenci ile günübirlik teknik gezi düzenledi.

Dicle Üniversitesi Ziraat Fakültesi Kampüsü, Küçükbaş hayvan çiftliği, Araştırma Enstitüsü ve Süt fabrikasına



yapılan geziler ile birlikte çocuklar gıda ve beslenme, konusunda bilgilendirilirken aynı zamanda çocuk olarak doğayı nasıl koruyacaklarına dair, neler yapmaları gerekliliği anlatıldı ayrıca toprak, küresel iklim değişikliği nedeni ile birlikte kaynaklarımızı kullanırken dikkatli davranmaları konusunda da bilgi sahibi oldular.



Tarımsal Danışmanlık Toplantısı Yapıldı



İl Müdürlüğümüz Koordinasyon ve Tarımsal Veriler Şubesi Tarımsal Yayım ve Danışmanlık Birimince İl Müdürlüğü Konferans Salonunda 30 Mayıs 2015 tarihinde Resmi Gazetede yayınlanan Tarımsal Yayım ve Danışmanlık Hizmetlerine Destekleme Ödemesi Yapılması Hakkında Tebliğ ile ilgili eğitim ve bilgilendirme toplantısı yapıldı. Toplantıya ilimizde hizmet veren tüm Tarımsal Yayım ve Danışmanlık şirket ve birliklerin temsilcileri, yöneticileri ve danışmanları, serbest tarım danışmanları ile GAP-TEYAP'dan temsilciler katıldı. Yaklaşık 3 saat süren bilgilendirme toplantısını İl Müdürlüğümüz Mühendislerinden Uzman Tarım Yayımcıları Mansur Mercan ve Celal Kartal sundu.



Üç proje Diyarbakır'da gerçekleştirilecek

Dönemin Kalkınma Bakanı Cevdet Yılmaz, GAP Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığı'na yürütülen 2015 GAP Kırsal Kalkınma Programı kapsamında uygulamaya geçirilecek projelerle ilgili yaptığı açıklamada 'Sulama dışı alanlarda halkın gelir düzeyinin artırılması', 'Tarım ve tarım dışı faaliyetlerin çeşitlendirilmesi', 'Ağaçlandırma ve erozyon kontrolü' ve 'Hayvancılık altyapısının geliştirilmesi' projelerinin ortak uygulama formatına dönüştürülmesi sonucu Kırsal Kalkınma Programı oluşturulduğunu söyledi.

3 MİLYAR LİRAYA YAKIN BÜTÇESİ VAR

Program ile kırsal alandaki insan, doğal, fiziki, finansal ve sosyal kaynakların korunmasını ve geliştirilmesini dikkate aldığını belirten Yılmaz; "Bu kapsamda idaremize sunulan 115 proje değerlendirmeye alınmıştır. İdarenin ödenekleri çerçevesinde ve değerlendirmeler neticesinde 17 proje uygulamaya geçirilecektir. GAP Bölgesinde yer alan 9 ilde 2 milyar 769 bin 905 TL bütçe ile toplam 17 proje ile 136 bin 209 hedef grup kişiye ulaşılacaktır" dedi. Yılmaz sözlerine şöyle devam etti: "Arıcılığın geliştirilmesi kapsamında 8 bin 250 adet kovan ve gezginci arıcıların elektrik enerjisi temini yoluyla yaşam standartlarının iyileştirilmesi amacıyla 94 üreticiye güneş paneli temin edilecek, 458 da alanda meyve bahçesi tesis edilecek, 14 alanda sera kurulumu gerçekleştirilecek, bir adet belediye mezbahanesi, bir adet toprak analiz laboratuvarı kurulacaktır. 457 kişinin istidamı sağlanacaktır. 120'si bayan olmak üzere toplam 150 kişiye meslek edindirme kursları sağlanacaktır."

Söz konusu program kapsamında uygulamaya geçirilecek olan 17 projeden 3'ünün Diyarbakır'da yer aldığıнын müjdesini veren Yılmaz;



"Yaklaşık toplam proje bedeli 425 bin TL olup yüzde 70 idaremiz katkısı yaklaşık 300 bin TL, yüzde 30 yararlanıcı katkısı iste yaklaşık 127 bin TL'dir. Kulp ve Hazro ilçelerimizde uygulamaya geçecek olan 3 proje ile toplam 45 kişiye istihdam, yılda 90 ton çilek, 10 bin 5 ton bal üretimi sağlanarak 550 bin TL gelir sağlanacaktır. Projeler özelinde Çilek Yetiştiriciliğinin Geliştirilmesi Projesi kapsamında Kulp'da 30 üreticiye 3'er alanlar olmak üzere toplam 90 alanda çilek bahçesi tesis edilecek 90 bin kilogram üretim ve 135 bin TL yıllık gelir sağlanacaktır. Hazro'da Arıcılığın Geliştirilmesi Projesi ile 15 üreticiye 50'şer olmak üzere toplam 750 adet arılı ve arısız kovan ile gerekli arıcılık malzemeleri temini yapılacak olup, yıllık 10 bin 500 kilogram bal üretim ve yıllık 420 bin TL gelir sağlanacaktır" ifadelerini kullandı.

dayanmaktadır. Üreticiler düşük gelirli çiftçilerdir ve köylerdeki ailelerin çoğunluğunun ek bir gelir kaynağı olmamakla birlikte küçük parsellerde yaptıkları tarımsal faaliyetlerde çok az düzeyde gelir sağlamaktadırlar. Bundan dolayı tarımsal üretimde çeşitliliğin artırılması gerekmektedir. Bu sene GAP İdaresine 2015 yılı başvuru döneminde Tarım Müdürlüğü olarak Arıcılık (30 aile*15 kovan), 105 dekar alanda meyve bahçelerinin tesisi (fıstık,ceviz,badem,kiraz) ve 5 adet anız parçalama makinesi alımı olmak üzere 3 adet proje, diğer kurumlarımızla(SODES-SYDV-Milli Eğitim-KDRP) birlikte toplam 10 adet projede çeşitli kurum ve kuruluşlara başvuru yapılmıştır. Bu projelerin hayata geçirilmesiyle İlçemizin gerek tarımsal üretimde gerekse diğer alanlarda önemli atılımın gerçekleşeceğini ifade eden Kaymakam Gökdemir, bütün kurumların ile her zaman halkın hizmetinde olduğunu ve bütün vatandaşlarımızın derdine ortak ve derman olma noktasında çözüm bulmaya çalıştıklarını ve Hazro halkına kapısının her zaman açık olduğunu söyledi. Konuşmasının sonunda Gökdemir; çalışmalarından dolayı İlçe Tarım Müdürümüz Enes İsen'e ve İlçe Müdürlüğündeki bütün teknik personellere ve ilgili bütün çiftçilere teşekkür ederek sertifikaların hayırlı olmasını diledi.



2015 Yılı HAZRO İlçesi İçin Proje Yılı Oldu



Hazro Kaymakamlığı İlçe Tarım Müdürlüğü tarafından düzenlenen arıcılık kursu sonucunda, kursu başarıyla bitirip sertifika almaya hak kazanan çiftçilere sertifikaları dağıtıldı. Sertifika dağıtım törenine katılan Kaymakam Sercan Gökdemir konuşmasında; İlçemizde yaklaşık 130.000 dekar alanda tarımsal üretimin gerçekleştirilmektedir. Ancak tarımsal üretimde çeşitlilik az, genel itibariyle buğday-arpa-mercimek ekilişi gerçekleşmektedir. Özellikle dağlık köylerimizdeki çiftçilerimizin geçim kaynakları hayvancılığa





Diyarbakır'da okul kuru üzüm dağıtımına start verildi



"Okul Üzümlü Akıl Üzümlü" projesinin Bakanlar Kurulu'nda kabul edilmesinin ardından ülke genelinde kuru üzüm dağıtımına başlandı.

Bakanlığımız, Milli Eğitim Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı işbirliğinde yürütülecek olan Okul Öncesi ve Temel Eğitim Birinci Kademe Okulları Kuru Üzüm Dağıtım programı kapsamında, Anaokulu, Uygulama Sınıfı ve Temel Eğitim birinci kademe öğrencilerine Okul Sağlığı Bilim Kurulu tarafından tavsiye edilen kuru meyve tüketim alışkanlığının kazandırılması, yeterli ve dengeli beslenmelerine katkıda bulunarak sağlıklı büyüme ve gelişmelerinin sağlanmasına yönelik haftada 2 gün (Okul sütü dağıtımı yapılan günlerin haricinde Salı ve Perşembe günleri) olacak şekilde "Okul Kuru Üzümlü" dağıtımına başlandı.

26 Mayıs 2015 Salı günü ülkemiz genelinde aynı zamanda başlatılan bu program çerçevesinde ilimizde 1100 okulda veli izni alınmış öğrencilere, kuru üzüm dağıtımına başlandı. 2014-2015 eğitim-öğretim yılında toplam 184.255 öğrenciye kuru üzüm dağıtımı yapılacaktır.

Diyarbakır'da gıda denetimleri hız kesmeden devam ediyor

Diyarbakır Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü gıda denetim ekibi, İl Müdürünün katılımıyla, gıda üretimi ve satışı yapan lokanta, market fırın ve pastaneleri denetledi.

13.05.2015 tarihinde İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürü Mustafa Ertan Atalar, Gıda ve Yem Şube Müdürü Dr. Berna Duman Aydın, Gıda ve Yem Şube Müdürlüğü denetim ekiplerinde yer alan Gıda



Mühendisi Nevzat Bayram, Gıda Mühendisi Akan Çam ve Veteriner Hekim Nubin Yalçın'ın katıldığı denetimler Yenişehir ve Kayapınar ilçelerinde gerçekleştirildi.

Ekibin başında denetime katılan İl Müdürü Mustafa Ertan Atalar; her insanın sağlıklı ve güvenilir gıdaya ulaşabilme hakkı olduğunu belirtti. Bizim birinci önceliğimiz tüketicilerin güvenilir gıda ile buluşmasıdır. Üstümüze düşen sorumluluğun farkındayız ve bu bilinçle çalışmalarımızı yürütüyoruz diyen Atalar ayrıca üretimde kullanılan ya da satışı yapılan gıda maddelerinin kalitesinin tek başına yeterli olmayacağı bunun yanında işletme hijyeni ve personel eğitim ve hijyeninin de çok önemli olduğuna dikkat çekti.

Yapılan denetimlerde işyerlerinde gıda maddelerinin muhafaza koşulları, dökme ürünler, izlenebilirlik, personel hijyeni, alet ve ekipman hijyeni ve yürürlükteki mevzuat konularında işyeri yetkilileri ve çalışanlarına bilgilendirme yapıldı.





İlimiz Besicileriyle Toplantı Yapıldı

Et ve Süt Kurumu Diyarbakır Et Kombinası Müdürlüğünde 13.08.2015 tarihinde bir toplantı yapıldı. Et ve Süt Kurumu Diyarbakır Et Kombinası Müdürü Hamdullah Güven öncülüğünde gerçekleştirilen toplantıya Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürü Mustafa Ertan Atalar, İl Müdür Yardımcısı Sedat Ildız, GAP Uluslararası Eğitim Merkezi Enstitüsü Müdürü Mehdi Sümerli Diyarbakır Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği Başkanı Vahyettin Bayat, Diyarbakır Kırmızı Et Üreticileri Birliği Başkanı Hüseyin Yılmaz, Diyarbakır Koyun-Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Abdullah Çetinkaya, Ticaret Borsası Yetkilileri, Güler Et Mezbahanesi ile May-Can Mezbahanesi yetkilileri ve çok sayıda değerli besicilerimizin iştirakleri ile toplantı yapıldı.

Toplantıda Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürü Mustafa Ertan Atalar yaklaşan kurban bayramı nedeni ile Diyarbakır ilinde 'de tüm tedbirlerin alındığı ve kurban kesimi sıkıntısının olmadığını belirtti. Toplantıda hayvancılıkta besicilikteki sorunlar ve bunlara dair çözüm önerileri değerlendirildi. Sivil toplum kuruluşları ve sektör paydaşlarının, bölge hayvancılığı konusunda bir araya gelerek değerlendirmeler yapması, hayvancılık sektörünün gelişimine büyük katkı sağlayacağı vurgulandı. Bu tür toplantıların ne kadar önemli olduğu vurgulandı.



Öncelikle Et ve Süt Kurumunun besiciler açısından önemine vurgu yapıldı. Kurumun uyguladığı sözleşmeli besiciliğin, besicilere Pazar garantisi sunduğu ve bununda üretimdeki istikrarı sürdürdüğü belirtildi. Üretici birlikleri ile imzalanan protokoller sayesinde sözleşmeli besicilik modelinin oldukça yaygınlaştığı ifade edildi. ESK besicilerle piyasa şartlarına uygun sözleşmeler imzaladığı ve ilave prim bedeli ödediği için besicileri fiyat dalgalanmalarından korumakta ve daha planlı bir üretime teşvik etmektedir. Sözleşmeli besicilik sayesinde hem tedarik konusunda sıkıntı yaşanmadığı hem de besici mağdur edilmediği için tedarikin sözleşmeli olarak yapılması ile istikrarın sağlatılacağına dikkat çekti. Ayrıca son dönemde Bakanlığımızın verdiği destek sayesinde küçükbaş hayvan üretiminin ülkemiz genelinde yaygınlaştığı ve Kombinalarda küçükbaş hayvan alımları ile Et ve Süt Kurumu mağazalarında dana etine göre küçükbaş hayvan etinin daha ucuz olarak müşteriler ile buluşturuldu ifade edildi. Toplantıda besicilerin sıkıntıları ve diğer sektör temsilcilerinin önerileri dinlendi. Ayrıca Et ve Süt Kurumunun tüketiciye sağlıklı ve piyasa şartlarına göre daha ucuz et sunduğu, bu hafta başından itibaren de dana eti ve kıyma satışında %5 indirim yapıldığı ve yapılan indirimle piyasada oluşan spekülasyon fiyat artışın önüne geçildiği belirtildi.

UNDP Heyeti, İl Müdürü Atalar'ı Ziyaret Etti

UNDP (Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı) Avrupa ve Bağımsız Devletler Topluluğu Bölge Direktör yardımcısı Olivier Adam ve UNDP Türkiye Mukim Temsilci Yardımcısı Matilda Dimovska, Mayıs ayında İl Müdürü Mustafa Ertan Atalar'ı makamında ziyaret etti. Diyarbakır Proje Koordinatörü Murat Akbaş ve Karacadağ Kalkınma Ajansı Diyarbakır Yatırım Destek Ofisi Koordinatörü Adnan Aksoy'unda hazır bulunduğu ziyarette; Diyarbakır-Batman-Siirt Kalkınma Projesi kapsamında gerçekleştirilen faaliyetler hakkında ve Diyarbakır ilinin tarım ve hayvancılık potansiyeli ve UNDP ile gelecekte muhtemel işbirliği ve ortak projeler oluşturma fırsatları konularında görüş alışverişinde bulundu. Projenin sinvizyon filmini seyreden heyet, projedeki başarı ve katkılarından dolayı İl Müdürüne ve çalışanlarına teşekkür etti. Heyet daha sonra, IFAD (Uluslararası Tarımsal Kalkınma Fonu) tarafından finanse edilen, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından yürütülen ve UNDP tarafından uygulama desteği verilen Diyarbakır-Batman-Siirt Kalkınma Projesi kapsamında gerçekleştirilen faaliyetleri yerinde görmek ve Diyarbakır ilinin tarihi ve kültürel değerlerini yakından görmek amacıyla birtakım ziyaretlerde bulundu.



Diyarbakır İli

EYLÜL-EKİM-KASIM-ARALIK

TARIMI
TAKVİMİAhmet Feruh TUĞRUL- Ziraat Mühendisi
Bitkisel Üretim ve Bitki Sağlığı Şube Müdürlüğü**MERCİMEK:**

Bu dönemde (Ekim-Kasım ayları) toprak işleme ve ekim işlemleri yapılır. Pek nadir gübreleme yapılır.&&(mercimek teki nodüsitelerden dolayı gübrelemeye pek ihtiyaç duyulmaz)

**KAVUN-KARPUZ:**

Bu dönemde (Eylül'ün 3.haftasına kadar)hasat işlemleri gerçekleştirilir.

MARUL:

Bu dönemde (Güz'lük) toprak işleme ,gübreleme,ekim,sulama ve hasat işlemleri gerçekleştirilir. Mildiyö ve yaprak bitiyle mücadele edilir.bu dönemde mildiyö hastalığına karşı sulamanın dengeli olması gerekmektedir.

DOMATES, BİBER PATLICAN:

Sulama ve hasat Ekim ayına kadar devam eder. Sulamanın da akşam serinliğin de ve toprağın bünyesine göre, havanın sıcaklığına göre ne az, ne de çok sulama yapılmalıdır.



SARIMSAK-SOĞAN:

Bu dönemde (Eylül)
hasat işlemleri gerçekleştirilir.

**HIYAR KABAK:**

Bu dönemde herhangi
bir tarımsal işlem yapılmamaktadır.

**BUĞDAY ve ARPA:**

Bu dönemde (Ekim-Kasım ayları)
toprak analizi yapılır, tarla sürülür,
toprak analizinin sonucuna göre taban
gübresi atılır ve sertifikalı tohum
ekilir. Sertifikalı tohum kullanmamızdaki
amacımız; pas hastalıklarına karşı direnç
kazandırır. Ayrıca zabrus zararlısına
karşıda ekimden hemen önce tohum
ilaçlaması yapılmalıdır.

**MISIR ANA ÜRÜN:**

Bu dönemde herhangi
bir tarımsal işlem
yapılmamaktadır.

MISIR 2. ÜRÜN:

Bu dönemde (Eylül-Ekim
ayları) son sulaması yapılır
ve hasat işlemlerine (Ekim-
Kasım-Aralık ayları) geçilir.

**BAĞ:**

Eylül ayı içerisinde bağ entegre
çalışmalarında tuzakların son sayımı
yapılır. Bölgemizdeki tuzaklar
genellikle bağ salkım güvesine karşı
kurulan tuzaklardır. Eylül ayı ve
Ekim ayı ortalarına kadar hasat
işlemleri devam eder.

**PAMUK:**

Bu dönemde (Eylül-Ekim-Kasım ayları)
hasat işlemleri gerçekleştirilir.

**A.FISTIĞI:**

Bu dönemde hasat işlemleri yapılır. Budama
işlemleri gözler uyuduktan sonra yapılmasına
rağmen bölgemizdeki sonbahar erken
donlarından dolayı gözler uyanmadan
önce yapılmaktadır. Fungal hastalıklara karşı
ilaçlama yapılır (göz taşı) bir sonraki üretim
sezonu için toprak işleme ve
toprak analizi sonucuna göre
gübreleme yapılır.

[illegible]