

“Gelecek nesillere üreten bir Türkiye bırakmak istiyoruz”

Başarıyı arttırmak, üretimi katlamak için destekleri arttırdıklarını, gelecek nesillere üreten bir Türkiye bırakmak istediklerini aktaran Başbakan Binali Yıldırım, diğer sektörler nereye giderse gitsin toprak, tarım ve hayvancılığın önemini koruduğunu, tarım ve hayvancılığın öncelik verdikleri sektörlerin başında yer aldığını belirtti.

Başbakan Binali Yıldırım, Milli Tarım Projesi'ni açıkladı

Yıldırım, tarım ve hayvancılık sektörü için “Milli Tarım Projesi”ni hayata geçirdiklerini, açıklayacakları müjdelerin, başta çiftçiler olmak üzere tüm millete hayırlı olması temennisinde bulundu. Başbakan Binali Yıldırım, tarımda havza bazlı üretime destek verileceğini belirterek, “Şimdiye kadar destekler veriliyordu ancak şimdiki destekler havza bazlı modeliyle artık daha bilinçli hale geliyor. Biz istiyoruz ki; Hem çiftçi hem memleket kazansın.” dedi.

Hayvancılıktaki modelle, yerli üretimi destekleyeceğiz

Başbakan Binali Yıldırım “Türkiye sevdalısı çiftçilerimize sesleniyorum, basmadık yer, ekmedik yer kalmasın, bol bol ekin. Bitkisel üretimde olduğu gibi hayvancılıkta da ihtiyaçları karşılayacak yeni bir yöntem geliştirdik. Milli Tarım Projesi'nin ikinci bölümü hayvancılıkta. Hayvancılıktaki model, esas itibarıyla yerli üretimi destekleme modeli. Bu ne demek, kendi hayvan varlığımızı arttırmak. Bunun için belki damızlık amacıyla ithalat yapacağız. “Eti ucuzlatacağım, et ihtiyacını karşılayacağım” diye bu kadar zengin toprakları olan, bu kadar imkânı olan bir ülkenin, sürekli ithalat yapması akıllı bir iş değil. Onun için 25 ilimizde mera hayvancılığı yetiştirici bölgeleri oluşturuyoruz.

Bu illerimiz toplam mera varlığımızın yüzde 52'sini, büyükbaş hayvan varlığımızın yüzde 32'sini oluşturuyor. Bu meralar, teröristlerin dolandığı yerler, onlar gidecek, mal, davar yayılacak. Meraları, hayvancılık yapmak isteyenlere ıslah yapma şartıyla cüzi paralarla kiraya vereceğiz.” dedi.

22 ilde en az 500 baş kapasiteli damızlık üretim merkezleri kuracağız

Yıldırım, 25 ilde tüm aşılarda yapılmış, 4 ayını doldurmuş buzağılara 750 lira destek vereceklerini açıklayarak, ahır, ağıl yapımının yüzde 50'sini de devletin vereceğini söyledi.

Düve alımında da yüzde 30 hibe verileceğini bildiren Yıldırım, “Düve diyelim ki bin lira, 700 lirasını siz vereceksiniz, 300 lirasını da devlet verecek, Tarım Bakanlığı verilecek. Ağanın eli tutulmaz. 22 ilde en az 500 baş kapasiteli damızlık üretim merkezleri de kuracağız.” dedi.

Damızlık hayvana alınacak alet edevata yüzde 50 destek olacağını bildiren Başbakan Yıldırım, “Üreticilerimiz, bu merkezlerden hayvan almak istediklerinde rahatlıkla kredi de kullanabilecekler. Doğrudan bu merkezden destek alabilecek, böylece damızlık ve yerli hayvan üreticiliğinde belirli bir seviyeye gelmiş olacağız.” diye konuştu.

Hayvancılıkta hastalıktan ari bölgeleri yaygınlaştıracamız

Başbakan Yıldırım, ülkede 400 bin baş buzağı ölümünün gerçekleştiğine, bunun çok büyük bir kayıp olduğuna dikkati çekerek, “Bu da neden oluyor? Hayvan hastalıklarının mücadelesinde gerekli başarıyı sağlayamadık. Neden? Hastalıktan ari bölge meselesi var. Şimdi sadece Trakya ari bölge. Zamanla bunu Marmara'ya, Orta Anadolu'ya yaygınlaştıracamız. İlerleyen yıllarda da daha doğruya doğru yaygınlaştıracamız. Bunun bir alt yapı hazırlığı var. Böylece bir zaman sonra Türkiye'nin her tarafı hastalıktan ari hale gelmiş olacak.” açıklamasında bulundu.

İzmir'in tarımda Türkiye'nin önemli bir gücü

“İzmir, 4 milyar liranın üzerinde bitkisel üretim değeriyle Türkiye'de 5. sırada, 1 milyar liranın üzerindeki hayvansal üretimi ve hayvan varlığı ile Türkiye'nin ikinci ili. Toplam 9 milyar tarımsal üretim değeriyle üçüncü büyük ilimiz. İzmir, gıda ve tarım ürünlerinde yurt dışına açılan ihracat kapısı. Tarım ürünleri ihracatının yüzde 13'ünden fazlasını tek başına gerçekleştiriyor.

İzmir, 1 milyon 732 bin ton süt üretimi ile Türkiye'de bir numara. Sadece 2015'te 77 milyon lira süt desteklemesi yapıldı. Fazla süt olunca fiyatların düşmesi söz konusu, bunun önüne geçmek için süt tozuna çeviriyoruz. Bu uygulamayı ilk defa İzmir'de başlattık, İzmir bunu hak ediyor. Geçen yıl en fazla tarım projesi bu kentte gerçekleşti.”



2 | HABER

Future Fish Eurasia Fuarı'nın yıldızı Pınar Balık



3 | RÖPORTAJ

Süt diyarı: Beylikova



4 | HABER

Tüberkülozun sığırlar üzerindeki etkisi



6 | HABER

Takvim Yaprakları Tire'yi Gösteriyor



Future Fish Eurasia Fuarı'nın yıldızı Pınar Balık

► Türkiye'nin tek su ürünleri fuarı olan Future Fish Eurasia 2016 Uluslararası Su Ürünleri İhracat ve İşleme, Akuakültür ve Balıkçılık Teknolojileri Fuarı, İzmir'de düzenlendi.

Fuar İzmir'de 8.'si gerçekleştirilen Future Fish'de Çamlı da yerini alarak Pınar Balık markalı balık ve Çamlı markalı balık yemi ürünlerini sergiledi. Fuar'a, Amerika, Almanya, Norveç, Fransa, İtalya, İsrail, Fransa, İspanya, İngiltere, Japonya ve Vietnam'ın da içinde bulunduğu toplam 24 ülkeden 158 firma katılım gösterdi.

Uluslararası su ürünleri pazarındaki en önemli oyuncuların bulunduğu Future Fish Eurasia Fuarı'nda sektördeki ilklerini, deneyimlerini ve gücünü özel tasarım standında "Kalite Doğamızda Var" konsepti içerisinde ele alan Çamlı'nın standı ilgili odağı oldu.

Çamlı, kalite belgeleri ve üstün lezzet ödülünü ön plana çıkardığı standta hem balık yemlerini hem de Pınar Balık ürünlerini yerli ve yabancı birçok firma ile buluşturdu. Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkanı Selim Yaşar ve Yaşar Holding Tarım, Hayvanlık ve Balıkçılık Grup Başkan Yardımcısı Hasan Girenes Çamlı standında sektör temsilcileri ile görüşmeler gerçekleştirerek sektörün gelişmesine katkıda bulunmaya devam edeceklerini belirttiler.

Fuarda da büyük ilgi gören Pınar Balık'ın Çeşme'de üretilen çipura ve levrekleri dünyanın dört bir yanından talep görüyor ve ihracat rakamları her geçen gün artıyor. Çamlı markası ile üretilen balık yemlerini ise iç piyasanın yanında yurtdışına da tanıtan Çamlı, ihraç pazarlarında büyümeyi hedefliyor.



Çiftçilere kredi borcu ertelenmesi ve tarım danışmanı müjdesi

► Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik, 2016 yılı Ocak ayından bu yana çeşitli afetlerden dolayı zarar gören çiftçilerin kredi borçlarının ertelenmesi ve "tarım danışmanları" konularında aşağıdaki açıklamayı yaptı

01.01.2016 ile 09.09.2016 tarihleri arasında meydana gelen aşırı sıcak, aşırı kar yağışı, aşırı yağış, dolu, don, fırtına, güneş yanıklığı, heyelan, hortum, kırağı, kuraklık, kurt saldırısı, sel, sel-su baskını, şiddetli rüzgâr, yangın, yıldırım düşmesi afetleri nedeniyle 69 ilde, 493 ilçede, 12.604 köyde, 532.232 çiftçiye ait 15.722 dekar kapalı alan ile 24.094.291 dekar açık alan zarar gördü. Resmi Gazete'de "Çeşitli Afetler Nedeniyle Zarar Gören Gerçek veya Tüzel Kişi Üreticilerin T.C. Ziraat Bankası A.Ş. ve Tarım Kredi Kooperatiflerine Olan Düşük Faizli Kredi Kullanılmasına İlişkin Bakanlar Kurulu Kararları Kapsamındaki Kredi Borçlarının Ertelenmesine Dair Karar" yayımlandı.

Bakanlar Kurulu'nun bu kararı ile Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl/ilçe hasar tespit komisyonlarınca tespiti yapılan %30 ve üzeri zarar gören üreticilerin borçları yüz-

de 3 faizle bir yıl ertelendi. Söz konusu erteleme kararı, 01.01.2016 - 31.12.2016 tarihleri arasında ülke genelinde meydana gelen/gelebilecek afetlerin zararları, borç erteleme kapsamı içindedir. Afetlerden zarar gören üreticilerimiz, Ziraat Bankası ve Tarım Kredi Kooperatifleri'ne olan kredi borçlarını 1 yıl süreyle erteleyebilecekler.

Tarım danışmanları

Resmi Gazete'de yayınlanan bir diğer Bakanlar Kurulu kararı da tarımsal yayım ve danışmanlık hizmetlerine ilişkindir. Bakanlar Kurulu Kararı ile 2016 yılında 412 ziraat odası ve üretici örgütünde 1700 tarım danışmanı istihdam edilecek. Her bir tarım danışmanı için 30 bin TL ödenecek. Her bir ziraat odası veya üretici örgütü en fazla 5 tarım danışmanı istihdam edebilecek. Bakanlar Kurulumuzun her iki kararının da üreticilerimize, çiftçilerimize hayırlı olmasını diliyorum." dedi.



Süt diyarı: Beylikova

► Eskişehir ilindeki süt tedarikçilerimizden Örtel Nakliyat ve Çiğ Süt Alım Satım Şirketi ortakları Gürkan ve Taner Örtel kardeşler ile keyifli bir sohbet gerçekleştirdik.



Gürkan Bey, Taner Bey bize biraz kendinizden bahsedermisiniz?

Gürkan Örtel: 1979 Beylikova Eskişehir doğumluyum. İlk ve orta öğrenimimi Beylikova'da tamamladım. Lise ve Meslek yüksek okulu öğrenimimi Eskişehir'de bitirdim. Evli ve iki kız çocuk babasıyım. Ailemin desteğiyle işimizi layığıyla yapmak için elimizden geleni yapıyoruz. Her zaman yaptığım işin en iyisi olmak için çabaladım. Tabii ki bunun için yeni gelişmeleri ve sektörü takip etmekteyim.

Taner Örtel: 1987 Beylikova/Eskişehir ilçesi doğumluyum. İlk ve orta okul eğitimi Beylikova ilçesi'nde tamamladım. Lise mezunuyum. Liseyi Eskişehir'de okudum. Biz bir aile şirketiyiz. Birlikten güç doğar felsefesi ile çalışmalarımızı devam ettirmekteyiz.

Ne zamandan beri süt sektöründesiniz ve sektörde karşılaştığınız sorunlar nelerdir?

Gürkan Örtel: Kardeşim ve ben 7 yıldır süt tedarik-



çisiyiz. Aslında meslek bize dededen kalma. 1963 yıllarında dedemiz Zekai Saran at arabası ile süt toplamaktaydı. Ben de dedemle birlikte 7 yaşından bu yana hem eğitimi sürdürdüm hem de dedeme yardımcı oldum. Meslek Yüksek okulunu bitirdikten sonra dede mesleği olan süt tedarikçiliğine adım attım. Ailemiz eğitimimiz için ellerinden geleni yaptılar ve meslek sahibi olmamız için bizi desteklediler. Tabii eskiden süt tedarik işi çok daha meşakattiydi. Zamanla teknoloji arttı, ulaşım rahatladı ve üreticiler bilinçlendi. Çiğ sütün ürüne dönüştürüldüğü birçok mandıraya Beylikova ilçesi ev sahipliği yapmaktaydı. Hatta bu sebeplerdir ki hala süt diyarı olarak anılır.

Taner Örtel: Hal böyle olunca biz de bu sektörde ilerlemeye karar verdik. 2006 yılından beri besicilik de yapmaktayız. Üreticilerimize de besi hayvanlarını değerlendirebilmeleri adına hayvan alımı, satımı konusunda yardımcı oluyoruz.

İlçenizde süt hayvancılığının şu andaki durumu ve geleceği ile ilgili bizi bilgilendirir misiniz?

Gürkan Örtel: Özellikle süt hayvancılığı zor bir iş. Hayvancılık yaparken bir yandan da tarımla uğraşmak zorundasınız ve bunu aile bireyleri ile birlikte yürütülmesi gereken bir iş.

Taner Örtel: Yeni nesil ve özellikle de kadınlar köyde değil de şehirde yaşamak, çocuklarını daha iyi imkanlarda okutmak, yaşatmak istemektedir. Hayvancılık ve tarım istikrarlı olmadığından ve para kazanamadıkları bahanesi ile köylerini arazilerini terk ediyorlar. Bu sebeple genç nüfus şehirlere göçüyor. Yaş ortalaması yüksek olan kesimde iş yükü fazla olduğundan, her geçen gün bölgemizde hayvancılık yapan kişi sayısı azalmaktadır.

Süt hayvancılığında verim düzeyi ve kalitenin artırılması için neler yapılmalı sizce?

Gürkan Örtel: Devletin ilimizi IPARD kapsamında desteklemesi gerektiğini düşünüyorum. Sütün sağlıklı sağılmaz en kısa zamanda soğutulmasını sağla-

cak sistemlerin üreticiye temin edilmesi ve bu yönde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından yaptırım uygulanarak teşvikler ile desteklenirse bölgemiz daha çabuk kalkınacaktır. Örneğin 1994 yılında bir teknik gezide Trakya bölgesinde ziyarette bulunduk. Üreticilerin o yıllarda bile sağdıkları sütü, hemen soğutma merkezine kendilerinin götürdüklerini gördüm, inanmadım. Çünkü bölgemizde bunu sağlamak çok zordu. Yine de bu uygulamayı ilçemizde gerçekleştirmek için, süt kalitesini arttırmak için bölgemizde çok mücadele verdik. Fakat köylerdeki süt miktarlarının az olması ve üreticinin kış şartlarının da ağır geçmesi sebepleri ile uygulamayı kabul etmemesi sorun yarattı.

Taner Örtel: Biz küçük üreticide 100 lt-500 lt kapasiteli soğutma tanklarının her işletmede olması için bakanlığın bu yönde destek vermesi gerektiğini düşünüyoruz. Öncelikle bunu sağlamaya hiçbirimizin gücü yetmez. Bu yaptırım gücü ilgili Bakanlığın'dır.

Ülkemiz hayvancılığı ile ilgili neler düşünüyorsunuz?

Gürkan Örtel: Kendi damızlığını kendimiz üretir hale gelmediğimiz sürece dışarıdan ithal hayvan getirilmesi bizim problemlerimizi çözmez. Taşıma su ile değirmen dönmez. Bugün sütte yaşanan kriz yarın ette yaşanır. Bu durum kısır bir döngüye girer.



Damızlık işletmeleri, bölgeye uygun hayvan seçimi ile Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birlikleri tarafından kurulmalı ve profesyonel şekilde yönetilmelidir. Her ilde en az bir damızlık sığır işletmesi bulunmalı, hayvan sahibi olmak isteyen üretici ödeme konusunda desteklenmelidir.

Tarım, hayvancılık ve süt sektöründe hedefleriniz nelerdir?

Gürkan Örtel: Başta da söylediğimiz gibi işimizde hep en iyiyi hedefliyoruz. Damızlık besi işletmemizi büyütmek, bölgemizdeki üreticilerimizin danalarını değerlendirmek ve örnek bir işletme olmak istiyoruz. Üreticilerimize girdi maliyetlerini azaltabilmek için gerekli çalışmaları ve araştırmaları yaparak yardımcı olmak, dolayısı ile kaliteyi ve verimi arttırmak için bilinçlendirmek ve hizmet vermek en büyük amacımız. Üreticimiz kazanırsa hepimiz kazanırız.

Yıldız Fişekçi

Çiğ Süt Geliştirme Sorumlusu

Tüberkülozun sığırlar üzerindeki etkisi

► Hayvan sağlığının güvence altında olmadığı durumlarda, insan sağlığı ve sürdürülebilir gıda güvenilirliğini temin etmek mümkün değildir.

İnsan sağlığını tehdit eden mikroorganizmaların birçoğunu hayvansal gıdalardan ve hayvanlardan insanlara geçen hastalıklar oluşturur. Tüberküloz özellikle hayvansal gıda arzında, gıda güvenilirliğini tehdit eden hastalıklardan biridir. Sığır Tüberkülozu, kronik ve bulaşıcı bir hastalıktır. Sığır tüberkülozu, insanlarda da görülebilen zoonoz bir hastalıktır. Hayvanlarda özellikle akciğer, diğer organ ve dokularda kazeöz (peynirleşme) karakterde tüberküllerin oluşmasıyla belirlenen kronik ve bulaşıcı enfeksiyöz bir hastalıktır. Tüberküloz etkenleri, vücuda genellikle solunum ve sindirim yoluyla girerek hastalık meydana getirir.

Hayvanların barınaklarda çok sıkışık bulunmaları, hijyenik koşulların iyi olmaması, uygun olmayan bakım ve beslenme koşulları, temiz hava ve egzersiz yetersizliği, dışarıdan sürüye kontrolsüz hayvan girişi, enfekte hayvanların sütleriyle buzağuların beslenmesi hastalığın bulaşmasını ve yayılmasını kolaylaştırır. İnsanlara bulaşma genelde enfekte et ve sütün tüketilmesiyle gerçekleşir. Gıda güvenliği açısından önemlidir. Tüberkülozlu etlerin tüketilmesi insan sağlığını



tehdit eder; ancak kesimhanelerde veteriner kontrolü altında hastalıklı etlerin gıda zincirine katılması mümkün değildir. Tüberküloz hastalığından korunmak için kesimhaneler dışında, veteriner hekim kontrolü olmaksızın kesilen hayvanların etlerini tüketmekten kaçınılmalıdır. Kırmızı et, çiğ veya az pişmiş olarak tüketilmemeli ve ısı işlem görmemiş süt ve süt ürünleri kullanılmamalıdır.

Hastalıktan korunma yöntemleri vardır. Dışarıdan alınıp sürüye sokulacak hayvanlara dikkat edilmeli, en sağlıklı yöntem olarak; veteriner hekime muayene ettirilip sürüye alma işlemi gerçekleştirilmelidir. Genç hayvanlarla yaşlılar bir arada barındırılmamalı ve otlatılmamalıdır. Buzağulara sağlam hayvanların sütü verilmelidir. Hayvan bakıcıları mutlaka sağlıklı olmalı, bunların muntazam kontrolleri yaptırılmalıdır. Hayvanların barınaklarına kuş, tavuk, kaz gibi hayvanlar kesinlikle sokulmamalıdır. Ahırlar kalabalık olmamalı, düzenli temizliği ve dezenfeksiyonu yapılmalıdır. Havalandırma muntazam yapılmalıdır. Hayvanlara iyi bakım ve besleme uygulanmalıdır. Hasta olan hayvanlar derhal sürüden ayrılmalıdır.

LSD Hastalığı

► Sadece sığırlarda görülen bu hastalığa “Lumpy Skin Disease” virüsü sebep olmaktadır. Koyun, keçilerde görülen çiçek hastalığı ile benzer bir hastalık olmasına karşın koyun ve keçilerde görülmemektedir.

İlk olarak 1929 yılında Afrika’da görülmüş olan sığırlara özgü bu hastalık 1943 yılında “enfeksiyöz hastalık” olarak tanımlanmıştır. Daha sonra Kuveyt, Mısır, İsrail, Suudi Arabistan, Irak, Yemen gibi az gelişmiş ülkelerde de görülmüştür. Ülkemizde ilk olarak 2013 yılında Kahramanmaraş’ta tespit edilmiştir. Bakanlık tarafından yoğun bir şekilde önlem alınmış ve aşılamalar yapılmıştır.

Sadece sığırlarda görülen bu hastalığa “Lumpy Skin Disease” virüsü sebep olmaktadır. Koyun, keçilerde görülen çiçek hastalığı ile benzer bir hastalık olmasına karşın koyun ve keçilerde görülmemektedir. Bulaşma sığırlar arasında gerçekleşmektedir. İnsanlara bulaşmadığı yönünde bilimsel kesin bir tespit yoktur. Hastalığın büyük ekonomik kayıplara neden olan salgınlara sebep olması nedeniyle ihbarı mecburi hasta-

lıklar listesinde yer almaktadır. Hastalık tespit edilen hayvanlar tazminat ödenerek kesime sevk edilir.

Hastalık en çok sivrisinekler yolu ile bulaşmaktadır. Ayrıca kene, sokucu sineklerin mekanik bulaştırmaları, patlamış deri lozyonu sıvıları, tükrük, burun akıntısı, süt ve sperm yolu ile de bulaşabilmektedir.

Belirtiler yüksek ateş ve sonrası deride oluşan 0,5-7 cm çapında derinin kalınlığı boyunca kabarcık, sert yumrular şeklinde, baş, boyun, bacaklar, anüs ve testis yakınlarında sıklıkla görülmekle birlikte sindirim kanalı ve iç organlarda da görülebilmektedir. İneklerde özellikle laktasyon döneminde yüksek ateş nedeni ile süt veriminde ciddi düşüslere, mastitise ve boğalarda ise geçici veya kalıcı kısırlığa neden olmaktadır. Enfekte hayvanların zayıflar, iştahı azalır, topallık olabilir, salya, göz burun akıntıları görülebilir. Eklem yangıları (açık ve kapalı) yavru atma ve ölüm ile sonuçlanabilir. Ölüm oranı ortalama % 1-3 arasında gerçekleşirken bazı durumlarda yükselebilmektedir. Virüsün kuluçka dönemi 1-4 hafta olarak tahmin edilmektedir. Tanı için vücutta oluşan leyonlardan (yumru) enjektör ile sıvı alınıp test için laboratuvarlara soğuk zincirde ulaştırılabilir. Kan örneği alınarak da tespit edilebilir.

LSD hastalığı tedavisi yoktur. Gerekli olan korunma önlemlerini almak sığırları hastalıktan koruyacaktır.

Alınması gereken önlemleri aşağıdaki gibi sıralayabiliriz;

- Tüm sürü hastalığa karşı aşılanmalıdır. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının LSD hastalığı zorunlu aşı programları mevcuttur.

- En riskli bulaşma yolu olan sokucu sineklerle mücadele edilmelidir. Özellikle ahırda düzenli ilaçlama yapılmalıdır.

- Hayvan nakilleri kontrollü yapılmalıdır. İşletmeye yeni hayvan girişinde karantina uygulanmalıdır.

- Hasta hayvanlar ihbar edilmeli ve imha edilmelidir. İşletme temizlik ve dezenfeksiyon kurallarını yerine getirmelidir.

- Sperm yolu ile bulaşma olabileğinden, aşılamada kullanılacak sperma veya boğa kontrol edilmelidir. Herhangi bir test, tedavi vs için kullanılacak enjektörlerin tek sefer kullanılması hastalığın bulaşması önlemek için gereklidir.

- Hastalık görülen ahır, bölge karantina altına alınmalı ve hastalıklı hayvanlar itlaf edilmelidir.

- İşletme giriş çıkışlarında özellikle veteriner hekimler olmak üzere tüm misafirler ve araçlar dezenfekte edilmeli, tek kullanımlık tulum ve galoş giymelidir.

Hastalık ne çesit ve ne kadar tehlikeli olursa olsun en önemli uygulama zamanında önlem almaktır. Sürünün sağlığı ve ekonomik kayıpların engellenmesi için en iyi yatırım koruyucu önlem için yapılan yatırımdır.

Yıldız Fişekçi
Çiğ Süt Geliştirme Sorumlusu



Buzağı beslemede suyun önemi



Süt sığırcılığında buzağı verimliliği ve elde edilen buzağuların kısa sürede istenen canlı ağırlık kazanmasında başlıca üç ana etken vardır. Bunlar buzağının ana ve babasından kalıtım yoluyla aldığı genetik özellikleri, ne şekilde hangi yemlerle beslendiği ve hangi çevresel koşullarda barındırıldığına bağlı olarak değişmektedir. Buzağı besleme denilince ilk akla gelen ağız sütüdür. Ağız sütü ile beslenmeye başlayan buzağı ilk 3-4 günün ardından koşullara göre ya anne sütü ile ya da mama diye bilinen süt ikame yemleri ile beslenmeye devam etmektedir. Belli bir süre sonrasında da günlük beslenmelerine gerek yoğun yemler gerekse kuru otlar dahil edilmektedir. Buzağı doğduktan sonra sıvı yem ile beslendiği için (süt ya da süt ikame yemi) ve bu yemler içerisinde yüksek oranda su barındırdığı için buzağuların suya ihtiyacı olmadığı düşünülmektedir. Ancak durum böyle değildir. Buzağuların önüne doğduktan 2. Günden itibaren su konulmalıdır. Önünde su bulunan buzağı daha fazla karma yem ya da kuru ot tüketen haliyle daha hızlı canlı ağırlık artışı kazanacaktır. Dikkat edilmesi gereken bir konu da verilen suyun sıcaklığıdır. Suyun sıcaklığının 5-6 dereceye kadar düşmesi ile oda sıcaklığında bulunması buzağının büyümesi üzerinde önemli bir etkiye sahip değildir. Bu sebeple su çok soğuk olmadığı sürece buzağı tüketimine sunulabilir.

Ancak buzağulara verilen suyun değiştirilme sıklığı önemlidir. İstenen canlı ağırlık kazancının yakalanması için su tüketimi ile beklenen olumlu etkinin oluşması suyun her gün değiştirilmesi ile mümkün olmaktadır. Uzun süre bekleyen su, buzağının su içmesi esnasında yem artışı ile ya da dışkı ile bulaşabilir. Bu durumda da hem su tüketimi düşecektir hem de kirlenmiş su buzağıyı hasta edebilecek bir tehdit olabilecektir.

Kaba yemlerin hayvan beslemesindeki önemi

► Hayvan beslemenin olmazsa olmazı kaba yemler geviş getirenlerin ana besin kaynağıdır.



ğil silaj, bunun yanında yonca, fiğ, yulaf kuru otları da beslemede kullanılmaktadır. Silaj hem maliyeti ucuz hem de besin maddelerince zengin bir yem maddesi olduğundan tercih edilmektedir. Fakat silajda depolama koşulları önemlidir.

Hasat zamanı, iyi sıkıştırılmış ve hava almaz şekilde örtülmüş olması en önemli noktalar. Kuru kaba yemlerde ise besin madde içeriklerinin uygun seviyede olması gerekmektedir. Yeterli kurutma ve gevşek balyalama ile rutubetsiz ortamlarda saklama önemlidir. Aksi takdirde küfler uygun ortamlarda üremekte ve aflatoxin oluşumu meydana gelmektedir. Aflatoxin içeren yemler hayvan sağlığını tehdit etmektedir. İşletmede süt, döl ve buzağı kayıpları yaşanmaktadır.

Bir hayvancılık işletmesinde ekonomik yem sağlayabilmek için yem bitkisi üretiminin olması gerekmektedir. Yeteri kadar kaba yem tüketimi olmayan işletmelerde verim düzeyi istenilen seviyede olamamaktadır. Ayrıca hayvan sağlığında önemli problemler yaratmaktadır. Aldığı süt parasının %65-70'ini konsantre yem için harcayan, silaj ve kaba yemin önemini bilmeyen birçok işletme bulunmaktadır.

Geviş getiren hayvanlarda kaba yem önemli ve gereklidir. Kaba yemler, kesif yemler dediğimiz fabrika yemlerine ve tarladan elde edilen arpa, mısır, buğday gibi dane yemler veya yağ fabrikalarından alınan pamuk ve ayçiçeği küspelerine göre daha büyük parçalı yapıya sahip olduklarından geviş ge-

tirmeyi uyarırlar. Çünkü geviş getiren hayvanların işkemelerinde milyonlarca mikroorganizma bulunmakta ve hayvanların yedikleri besin maddelerini parçalayarak sindirime hazırlamaktadırlar. Bu parçalama sonucu meydana çıkan uçucu yağ asitleri mideyi asitlendirmektedir. Bu asitlenme işkemede aşırı miktarda olursa sığırın sağlığına önemli zararlar verebilmekte, ölümlerle sonuçlanabilmektedir. Hayvana verilen yeteri miktarda kaliteli kaba yem geviş getirmeyi sağlayacak, dolayısıyla da tükürük salgısını artırarak işkembe asitliğini düzenleyecektir. Bu sebeptendir ki işletmede kaba yemin önemi büyüktür. Fakat beslemede kullanılan kaba yemin kaliteli olması gerekmekte, hasat zamanı, kurutma ve depolama koşulları önem kazanmaktadır. Ülkemizde artık sadece fabrika yemi ve saman de-



Takvim Yaprakları Tire'yi Gösteriyor

► Doğal güzelliklerini görmek ve zengin yemek çeşitlerinden tatmak isteyenler hafta sonları rotasını büyük bir keyifle Tire'ye çeviriyor



Toptepe, Derekahve, Kaplan ve Cambazlı köyü, Arap pınarı, Gölet gibi mesire alanlarıyla kent içindeki park ve bahçeler günün her saatinde her yaştan misafirlerini ağırlıyor. Ünlü gezgin Evliya Çelebi'nin seyahatnamesinde "Şehr-i Muazzam" olarak tanımladığı Tire'nin tarihçesi 5 bin yıl öncesine kadar uzanıyor. Osmanlı İmparatorluğu döneminde önemli ve büyük şehirlerden biri haline gelen Tire, günümüzde modern ve çağdaş görüntüsünün yanı sıra özenle korunan tarihi dokusuyla da dikkat çekiyor.

Yeşilin binbir tonu

Tire, yedi tepeli kent İstanbul gibi tepeleriyle meşhur. Toptepe, Duatepe, Maltepe, Kohoz, Hacı Kalfa, Buğday Dede ve Kara Tepe Tire'yi yeşilin binbir tonuyla



adeta kuşatmış. Doğal güzellikleriyle, mesire yerleriyle ünlü yaylaları Cambazlı, Arappınarı, Balım Sultan, Balpınarı, Eğridere'dir. Kent, "Yeşil Tire" adını kazanacak kadar yeşil ve zengin bir bitki örtüsüne sahip. İzmir'e uzaklığı 80 kilometre olan Tire'nin, kuzeyinde Küçük Menderes ovası ve Bayındır, güneyinde Aydın Dağları ve Aydın, doğusunda Ödemiş, batısında ise Selçuk yer alıyor.

Medeniyetler beşiği

Tarihi belgelerde, Thira, Thyera, Tyrha, Apaterie ve Tera olarak da geçen Tire ismi, Hatti-Luvi dil ailesinden gelmekte olup, kale ve hisar anlamlarını içerir. Sırasıyla Hitit, Frigya, Lidya, Pers, Roma ve Bizans devletlerine ev sahipliği yapmış olan Tire'de 13. yy'da Aydınöğulları Beyliği'yle birlikte Türk egemenliği başlamış. Bu egemenlik 1426 yılında Osmanlı Devleti'yle devam etmiş, günümüze dek gelmiş. Romalılar döneminde önemli bir yerleşim merkezi olan kent, Efes'teki Arte-



mis Tapınağı'nın Tire'nin batı köylerini de içine alarak Bozdağlara kadar uzanması Tire'ye de bir kutsallık katmış. Tire'nin birçok köyünde bu döneme ait eserleri görmek mümkün.

Zengin yemek kültürü

Zeytinyağlı yemeklerin ağırlıklı olarak yapıldığı Tire'de yemek kültürü son derece zengin. Sofralarda çeşit çeşit yeşillik ve sebze görmek mümkün. Bunun yanı sıra et yemekleri de meşhur. Özellikle sabahın erken saatlerinde yenilen Tire Kuyu Tandırı (Tak Tak Kebabı) ilçeye gelen misafirlerin mutlaka tatması gereken bir lezzet. Tire'ye uğrayanların tadına bakmadan gitmedikleri Tereyağlı Tire Köfte, en çok bilinen. Düğün ziyafetlerinin vazgeçilmezlerinden biri olan keşkeğin yanı sıra kabak çiçeği dolması, patlıcan okması, ekme dolması yemekleri yanında ebeğümeci, turp otu, radika, ısırgan otu ve sarmaşık kavurmaları gibi pek çok yemek çeşidi Tire'ye özgü tatlar arasında sayılabilir. Tüm bunların üstüne tuzsuz lor peyniri ve karadut reçelinden yapılan hafif tatlı, Tire'nin vazgeçilmezleri arasında yerini alır.



Nereye gidilir?

Derkahve, Arappınarı:

Su kenarında bir yandan piknik yapıp diğer yandan kahvenizi yudumlayabileceğiniz güzel bir mekandır. Belediye tarafından restorasyonu yapılan ve işletmeye açılan mekanda tarihi bir mescit ve hemen altında yer alan ayazma ile kültürel bir mozaik oluşturmuştur. Tarihi ve doğal güzelliğiyle mutlaka gezilmesi gereken bir yerdir. Belediye'nin düzenlemeleriyle ilçeye kazandırılan eşsiz doğa güzelliklerine sahip mesire alanı Arappınarı ise huzuru yakalayacağınız eşsiz bir cennet.

Kaplan mahallesi:

Tireye yaklaşık 4-5 km. mesafede yer alan köy temiz havası ve muhteşem manzarasıyla keyifli bir gün geçirebileceğiniz nadir yerlerden birisidir. Kestane ve defne ağaçlarıyla kaplı olan köy Tirenin içme suyu ihtiyacının bir kısmını karşılamaktadır. Tirenin geleneksel yemeklerinin tadına bakabileceğiniz pek çok restoranıyla yerli ve yabancı ziyaretçilerin gözdesi olmuştur.

Akçaşehir Değirmen ve Şelale:

Doğayla iç içe olabileceğiniz, keyifle geleneksel Tire yemeklerinin tadına bakabileceğiniz mekanları bulunan güzel bir mesire alanıdır.

Gölet ve Toptepe Belediye Restoran:

Toptepe'de yeşillikler içinde yemeğinizi yerken, Ödemiş ve Bayındır ovalarını kuş bakışı görebileceğiniz güzel bir mekan. Fırında köfte favori yemekler arasında. Göl manzaralı, Gölet Restoran ise eşsiz balık ve geleneksel lezzetleriyle ayrı bir seçenek. Cambazlı mahallesi: Tireye yaklaşık 5km. mesafede Menderes ovasının yanında yer almaktadır. Zengin yemek kültürüyle Tirenin vazgeçilmez yerlerindedir.

Nadir Uysal

Selim Yaşar: “Pınar ve Dyo başta olmak üzere tüm markalarımızla birer dünya markası olmayı hedefliyoruz.”

► Gıda ve boya sanayiinin öncüsü Yaşar Topluluğu, 71. Kuruluş Yıldönümünü yurt içi ve yurt dışından gelen yöneticilerinin bir araya geldiği “daha iyi bir yaşam için” temalı törenle kutladı. Törene Yaşar Topluluğu Onursal Başkanı Selçuk Yaşar da katıldı.



Yaşar Topluluğu'nda 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 kıdem yılını tamamlayan 41 yönetici onurlandırıldı.

Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkanı Selim Yaşar, “Topluluğumuzun 71.yaşını kutlamaktan gurur duyuyoruz. Topluluğumuz her yıl büyümesini sürdürüyor. Aslanan Türkiye'nin büyümesi. Özel sektör de Türkiye'nin büyümesi için önemli. Özel sektör büyümesini sürdürürse, Türkiye, dünyanın ilk 10 ekonomisi arasına girer. Türkiye'nin en büyük ve köklü sanayi kuruluşlarından biri olarak yolculuğumuza bundan 71 yıl önce İzmir'de başladık. 71 yaş bizim için bir gurur vesilesidir.

Kuruluş yıldönümlerimizde nerede olduğumuzu, nereye doğru gittiğimizi ve hedeflerimizi paylaşıyoruz. Başarı önemlidir, ancak asıl önemli olan başarının devamıdır. Hızla gelişen dünyanın değişim ve gelişimine ayak uydurarak başarımızın devam edeceğine inanıyorum. Biz, çalışanlarımız ve aileleri, tedarikçilerimiz, bayilerimiz, kısacası etkileşimde olduğumuz tüm paydaşlarımızla birlikte yaklaşık 1 milyon kişilik büyük bir aileyiz. Markalarımız bizim dünyada dalgalanan bayrağımızdır. Pınar ve Dyo başta olmak üzere tüm markalarımızla birer dünya markası olma hedefindeyiz” dedi.

Yaşar Holding İcra Başkanı Dr.Mehmet Aktaş; “Bugün önümüzde 71 yıllık bir gurur tablosu var. Yaşar Topluluğu “daha iyi bir yaşam için” faaliyetlerini sürdürüyor. Daha iyi bir yaşam için hedefimiz; çalışanlarımıza, iş ortaklarımıza, tedarikçilerimize; tüm paydaşlarımıza “iyi bakmak”tır. Topluluğumuzun tarihi, sürdürülebilirlik çalışmaları ile doludur.

Yaşar Topluluğu olarak ekonomik anlamda misyonumuz verimlilik anlayışıyla üretmek, insan hayatına değer katmaya devam etmek, yüksek nitelikli insan kaynağı yetiştirmek; sosyal olarak misyonumuz 40 yılı aşkın süredir devam eden projelerimizle, eğitime, kültüre, sanata ve spora olan desteğimizle toplumun gelişimine katkı sağlamayı sürdürmek; çevresel misyonumuz ise tüm faaliyetlerimizde kaynak kullanımını azaltmak, dünya kaynaklarının sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktır.Bu kapsamda karbon ayak izimizi 2020 yılına kadar ton başına % 15 azaltma hedefindeyiz.”

Kuruluş yıldönümü kutlama ve hizmet onurlandırma töreni geleneğini sürdüren Yaşar Topluluğu 71'inci kuruluş yıldönümünü Çeşme Altın Yunus Otel'i'nde gerçekleştiren törenle kutladı. Yaşar Topluluğu yöneticilerini “daha iyi bir yaşam için” temasıyla bir araya getiren ve sürdürülebilirlik anlayışının vurgulandığı törenin karbon dengelemesi yapılarak 1000 adet fidan dikildi. Törende Topluluk'ta 5, 10, 15, 20, 25, 30 ve 35 kıdem yılını tamamlayan 42 yöneticiye sertifika verildi.

Soldan Sağa

- 1- Bir zeytin işleme şekli
- 2- Anavatanımız-Uzak
- 3- Mübarek ay-Bir uzvumuz
- 4- Kör-Tersi Kadınlar saçına takar
- 5- Tersi karakter-Küçük su kanalı
- 6- Kuruşun kısaltılmışı-Bir kuş cinsi
- 7-Mağara-Fasıla
- 8-Cevap
- 9- Kibar, Narin-Antalya'nın bir ilçesi
- 10- Yatmaktan bir emir-Timar aleti

Yukarıdan Aşağı

- 1- Denizli'nin bir ilçesi
- 2- Portakalı ile meşhur ilçemiz-Çocuklu kadın
- 3- Tersi yük taşıyan kişi-Dediği dedik olma hali
- 4- Etrafı sularla çevrili kara-Tarlada kalan bitki artığı
- 5- Bir yer döşeme malzemesi-İstem dışı hareket
- 6- Haberci-Tersi su-Tersi beyaz
- 7- Tersi haysiyet-Bal yapar
- 8- Bir renk-bir harfin okunuşu
- 9- Bir cetvel-Tersi namus-Bir balıkçı malzemesi
- 10- Manda yavrusu-Tersi bir bayan ismi

BULMACA



- Gazetemiz Basın Ahlak Yasası'na uyar.
- Kaynak gösterilmek suretiyle gazetemize ait yazı ve resimler yayınlanabilir.
- Gönderilen yazı ve resimler yayınlansın-yayınlanmasın iade edilmez.
- Yayınlanan yazı ve resimler sahiplerinin fikri olup PINAR bunlardan sorumlu tutulamaz.

PINAR SÜT MAMÜLLERİ SANAYİ A.Ş. adına

- İmtiyaz Sahibi ve Genel Yayın Yönetmeni : GÜRKAN HEKİMOĞLU
- Yazı İşleri Müdürü : ALİ AKATA
- Yayın Kurulu : MEHMET AYKIRI, ÇETİN KARADELİ, ONUR DALGIÇ, PINAR TEKİN, YILDIZ FIŞEKÇİ
- İdare Yeri : PINAR SÜT MAMÜLLERİ SANAYİ A.Ş.
- : Kemalpaşa Caddesi No:317 P.K. 35060 Pınarbaşı / Bornova / İzmir Tel: 0232 436 1515
- Yazışma Adresi : PINAR GAZETESİ P.K. 904 İZMİR
- Sayfa Hazırlık ve Baskı : TÜKELMAT A.Ş.
- : 1571 Sk. No:16 Çınarlı / İZMİR www.tukelmat.com.tr
- : Tel: 0232 461 71 94
- Baskı Tarihi : :
- Yayın Türü : Bölgesel Süreli Yayın

En beğenilen marka Pınar

► Türkiye’de gıda ve içecek sektörünün öncü ve lider markası Pınar, 2016 yılında da ulusal ve uluslararası platformda bir çok alanda aldığı ödüller ile başarısını pekiştirdi.



2016 yılında Capital ve BAREM Araştırma Şirketi tarafından düzenlenen “Türkiye’nin En Beğenilen Şirketleri” araştırmasında Süt ve Sütlü mamuller sektörünün “En Beğenilen Şirketi” Pınar Süt seçildi. Araştırmada Pınar Süt, hizmet ve ürün kalitesi, müşteri memnuniyeti, güvenilirlik ve yenilikçilik gibi kriterlere göre 2015 yılında En Beğenilen Süt ve Sütlü Mamuller Şirketi olarak birinci sırada yer aldı.

Uluslararası Pınar Çocuk Resim Yarışması, Stevie Ödülü’nün sahibi

Pınar, uluslararası arenada başarı sahibi olan kişi ve kurumların onurlandırılması ve başarılarının tanıtılması amacıyla 13 yıldır düzenlenen Stevie Uluslararası İş Ödüllerinde Pınar Resim Yarışması ile Gümüş Stevie ödülünü alarak büyük başarı sağladı. Uluslararası Pınar Çocuk Resim Yarışması ile “Avrupa Yılın Sosyal Sorumluluk Programı” kategorisinde Gümüş Stevie Ödülü’nü kazanan Pınar, ilköğretim çocuklarının resim sanatına

ve güzel sanatlarla ilgisini artırmak amacıyla Pınar Çocuk Resim Yarışması’nı 35 yıldır hayata geçiriyor.

Pınar Süt ürünlerine ödül

Pınar Süt ürünleri, 2016 yılı ilk 6 ayında katıldığı 3 ayrı yarışmada önemli bir başarı sağlayarak toplam 6 ödül aldı. ITQI- Superior Taste Awards 2016’da yarışan 3 ürün 2’şer Altın Yıldız ödülüne layık görüldü. Pınar %100 Elma Suyu, 2016 Superior Taste Award 2 Altın Yıldız, Pınar Labne, 2016 Superior Taste Award 2 Altın Yıldız ve Pınar Süzme Beyaz Peynir, 2016 Superior Taste Award 2 Altın Yıldız ile ödüllendirildi.

Pınar ayrıca World Dairy Innovation Award 2016’da 2 ayrı ürün ile yarışarak 2 ödül kazandı. Pınar GO Peynir serisi ile “Best New Cheese” kategorisinde 2016 Finalist ve Pınar Antepfıstıklı Kahvaltı Kreması ile “Best Butter or Dairy Spread” kategorisinde 2016 Winner (Kategori Şampiyonu) olarak ödüllendirildi.



Pınar Üçgen Peynirler ve Pınar Ayranlar dile geldi

Emojiler hayatımıza o kadar girdi ki bir emoji yeter oldu ne düşündüğümüzü anlatmaya. Bu trendden geri kalmayan Pınar Üçgen Peynirler ve Pınar Ayranlar, yepyeni emojili ambalajlarıyla duygularınıza tercüman olmaya hazır!

Türkiye gıda sektöründe yeniliklere imza atmasıyla tanınan Pınar, son yıllarda hayatımızın büyük bir parçası olan emojileri Pınar Üçgen Peynir ve Pınar Ayran ambalajlarına taşıyor.

Birbirinden neşeli emojilerin ve eğlenceli mesajların yer aldığı Pınar Üçgen Peynir ve Pınar Ayranları gün içinde keyifle tüketebilirsiniz.

Raflarda yerini alan Pınar Üçgen Peynirler ve Pınar Ayranlar ile hayatınıza sağlık ve lezzet katmak Pınar’dan seçtiğiniz emojilerle duygularınızı anlatmak sizden.



Pınar’dan yeni lezzet: Paçanga Böreği

Türkiye gıda sektörünün öncü markalarından ve tüm sofraların kalbinde yer alan Pınar, sofraları lezzetlendirecek yeni ürünü paçanga böreğini satışa sundu. Kaşar peyniriyle pastırmayı buluşturan Pınar Paçanga Böreği, sofraların kalbinde olmaya aday.

Türk yemek kültürünün en eski lezzetlerinden biri olan paçanga böreğinin sarılması ustalık isterken, tek tek sarılan Pınar Paçanga Börekleri, sarıldıkları andaki tazeliklerini korumaları için şok dondurma işlemine tabi tutuluyor. Bu sayede tavanın içinde her iki yüzü de kızarana kadar sık aralıklarla çevirmek, Pınar Paçanga Böreği’nin sofralara taze bir şekilde ulaşması için yeterli oluyor.

Pınar Dondurulmuş Ürünler / Börek segmenti hakkında:

Türkiye’de geleneksel yemek kültürümüzde yeri çok büyük olan börek pazarı, Pınar dondurulmuş hazır yemek ürünleri ile Türkiye’de birçok tüketicinin evine girebilmiştir. Pınar markalı dondurulmuş hazır börek ürünleri ailesinde yer alan; Pınar Ispanaklı&Labneli Börek, Pınar Kıymalı Börek, Pınar Su Böreği ürünleri; anne eli değmiş gibi çıtır çıtır börek lezzetini evlerinize kadar ulaştırmaktadır.

Bulmaca Cevap Anahtarı

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	S	A	L	A	M	U	R	A		M
2	A	N	A	D	O	L	U		T	A
3	R	A	M	A	Z	A	N		E	L
4	A	M	A		A	K	O	T		A
5	Y	U	H		İ			A	R	K
6	K	R		A	K	B	A	B	A	
7	Ö		İ	N		A	R	A		L
8	Y	A	N	I	T		I			I
9	N	A	Z	İ	K			K	A	Ş
10	Y	A	T		K	A	Ş	A	Ğ	İ