



Terör olaylarına kınama

AKSARAY'DA bir araya gelen Tarım Platformu üyeleri son günlerde yaşanan terör olayını kınayarak birlik ve beraberlik mesajı verdi. Somuncu Baba Külliyesi'nde basın mensuplarına bir araya gelen Ziraat Odası Başkanı Emin Koçak, Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı ve AK Parti İl Genel Meclis Üyesi Mahmut Aktürk, Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Bekir Kayan, HAYKOP Başkanı Kadir Yayar'dan oluşan tarım platformu üyeleri, son günlerde yaşanan terör olaylarını kınayarak, birlik ve beraberlik mesajı verdi. Burada bir açıklama yapan Ziraat Odası Başkanı Emin Koçak, "Kalleşçe, alçakça saldırıya uğradılar. Bu şehitlerimiz, bu askerlerimiz bizleri derinden üzdü. Biz bunu nefretle kınıyoruz. Bu tarz terör olaylarını şiddetle kınıyoruz. İnşallah bunların tekrarını yaşamayız. Terör olayları yaşandıkça üreticilerimiz, esnaflarımız bulunduğu yerlerde zarar görüyorlar. Biz tarım platformu olarak bu terör örgütü olaylarını kınıyoruz, lanetliyoruz. İnşallah tekrarı yaşanmaz" dedi. İHA





Sütün tereyağına geleneksel yolculuğu

KARAMAN - Karaman'ın, Orta Torosların eteğinde kurulu Çukurbağ Köyü'nde, yüzlerce çeşit bitki ile beslenen koyun ve keçilerden elde edilen sütlerden geleneksel yöntemlerle yapılarak sofraları süsleyen tereyağı ilgi görüyor. Sabah kahvaltılarının ve yemeklerin vazgeçilmez lezzetlerinden tereyağı, günümüzde çoğunlukla modern tesislerde hazırlansa da birçok tüketici yüzyıllardır geleneksel şekilde üretilen doğal ürünlerden vazgeçmiyor.

Toroslarda da hünerli eller, binbir zahmetle yaptıkları tereyağını, semt pazarlarında tüketicilerin beğenisine sunuyor.

Çukurbağ Köyü'nde hayvancılıkla uğraşan Fadime Çetin, koyun yetiştiriciliğinin zor ve zahmetli bir iş olduğunu söyledi.

Koyunların, çok fazla kar yağışının olduğu aylar dışında merada beslendiğini ifade eden Çetin, "Hayvanlar dışarı çıkamayacak kadar kar yağarsa içeride besleriz. Diğer zamanlarda devamlı merada yayılır. Kışın da yine kendi ürettiğimiz buğday, arpa, mısır, saman ve yonca gibi kaba yemle besleriz. Bunlar da tamamen doğaldır. Hayvanlarımızı beslerken hiçbir kimyasal madde kullanmayız" diye konuştu. (AA)





Yörüklerin yüzyıllardır süregelen geleneği

ISPARTA'DA keçi yetiştiriciliği yapan yörükler, atalarından öğrendikleri yöntemlerle yüzyıllardır keçi kırpımlarını diğer çobanların yardımıyla imece usulü gerçekleştiriyor.

Batı Akdeniz'in en yüksek noktalarından biri olan Davraz Dağı'nın eteklerinde bulunan Sav beldesinin yaylaları, yüzyıllardır keçi yetiştiriciliği yapan yörüklerle ev sahipliği yapıyor. Sürüdeki keçilerin daha iyi beslenmeleri için ma-

yısın başlarında aileleriyle yaylara çıkan yörükler, burada kaldıkları 4 ay boyunca, elektriğini güneş enerjisinden, su ihtiyaçlarını ise doğal kaynaklar-

dan sağlıyor. Yörükleri, yazın son ayında ise atalarından devraldıkları ve yüzyıllardır sürdürdükleri keçi kırpma telaşı sarıyor. Sürünün bir sonraki yıla hazırlandığı bu etkinlik, şenlik havasında geçiyor.

Aynı bölgede hayvan yetiştiricisi olan diğer çobanların, her hafta başka bir çobanın sürüsüne yardım için bir araya geldiği etkinlikte, modern aletler yerine bazıları 50 yıllık olan geleneksel makaslar kullanılıyor. (AA)





Yörüklerin vazgeçilmez GELENEĞİ



Batı Akdeniz'in en yüksek noktalarından biri olan Davraz Dağı'nın eteklerinde bulunan Sav beldesinin yaylalan, yüzyıllardır keçi yetiştiriciliği yapan Yörüklere ev sahipliği yapıyor.

Isparta'da keçi yetiştiriciliği yapan Yörükler, atalarından öğrendikleri yöntemlerle yüzyıllardır keçi kırpımlarını diğer çobanların yardımıyla imece usulü gerçekleştiriyor.

Yörükleri, yazın son ayında atalarından devraldıkları ve yüzyıllardır sürdürdükleri keçi kırpma telaşı sanıyor. Sürünün bir sonraki yıla ha-

zırlandığı bu etkinlik, şenlik havasında geçiyor.

Etkinlikte, modern aletler yerine bazıları 50 yıllık olan geleneksel makaslar kullanılıyor.

20 yıldır hayvan yetiştiriciliği yapan Hasan Pala, keçiden bir sonraki yıl daha fazla verim almak için keçi kırpımını her yıl yapılması gerektiğini söyledi. Pala, 'Elektrikli makineler var ama biz onları kullanmıyoruz. Yoksa ben, bir günde hepsini yapıp geçebilirim. Bu şekilde bir gelenek olmuş. Birbirimizi görüyoruz, ailelerimiz kaynaşiyor' dedi.



Yörüklerden imece usulü keçi kırpma

Isparta'da keçi yetiştiriciliği yapan yörükler, atalarından öğrendikleri yöntemlerle yüzyıllardır keçi kırpımlarını diğer çobanların yardımıyla imece usulü gerçekleştiriyor.

Batı Akdeniz'in en yüksek noktalarından biri olan Davraz Dağı'nın eteklerinde bulunan Sav beldesinin yaylaları, yüzyıllardır keçi yetiştiriciliği yapan yörüklerle ev sahipliği yapıyor. Mayıs'ın başlarında aileleriyle yaylara çıkan yörükler, 4 ay boyunca, elektriğini güneş enerjisinden, su ihtiyaçlarını ise doğal kaynaklardan sağlıyor. Yörükleri, yazın son ayında ise keçi kırpma telaşı sarıyor. Aynı bölgede hayvan yetiştiricisi olan diğer çobanların, her hafta başka bir çobanın sürüsüne yardım için bir araya geldiği etkinlikte, modern aletler yerine 50 yıllık makaslar kullanılıyor. İmece usulü gerçekleştiren etkinlikte uzun zamandır birbirini görmeyenler sohbet ederken, yeni nesil de keçi kırpımının nasıl yapıldığını öğreniyor. Kırpımın ardından, kesilen bir keçi, hep birlikte yeniliyor. *ISPARTA AA*



Yörüklerin keçi kırpma geleneği

BATI Akdeniz'in en yüksek noktalarından biri olan Davraz Dağı'nın eteklerinde bulunan Sav beldesinin yaylaları, yüzyıllardır keçi yetiştiriciliği yapan Yörüklere ev sahipliği yapıyor. Yörükleri, yazın son ayında atalarından devraldıkları ve yüzyıllardır sürdürdükleri keçi kırpma telaşı sarıyor. Sürünün bir sonraki yıla hazırlandığı bu etkinlik, şenlik havasında geçiyor.

YENİ NESİL ÖĞRENİYOR

Aynı bölgede hayvan yetiştiricisi olan diğer çobanların, her hafta başka bir çobanın sürüsüne yardım için bir araya geldiği etkinlikte, modern aletler yerine bazıları 50 yıllık olan geleneksel makaslar kullanılıyor. İmece usulü gerçekleştiren etkinlikte uzun zamandır birbirini görmeyenler sohbet ederken, yeni nesil de keçi kırpımının nasıl yapıldığını öğreniyor. Sürü sahibinin isteğine göre yapılan kırpımın ardından, kesilen bir keçi, hep birlikte yeniliyor.





Umutları Kurban Bayramında

✓ Edirne İli Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Şenol Günday, dana eti fiyatlarında görülen artış nedeniyle önümüzdeki Kurban Bayramı'nda vatandaşların kurbanlık için küçükbaş hayvana daha çok talep göstereceğini tahmin ettiklerini söyledi.



Küçükbaş et fiyatlarında istikrarlı bir gidişat gözlenirken büyükbaş et fiyatlarında aşırı bir yükselme olduğunu söyleyen Günday, "Büyükbaş hayvan fiyatlarındaki bu yükselme yetiştiricilerin malını kesime göndermesine neden oluyor. Bu durum da inek ithalatını tekrar Türkiye gündemine getirmiş durumda. Ancak ithal inekler ülkemize geldiğinde uyum sıkıntısı yaşayabiliyorlar. Genellikle çok güzel ırk hayvanlar geliyor ama hava şartları ve diğer bazı etkenler nedeniyle tam randımanlı verim almıyoruz. Burada doğup büyüyen hayvan gibi olmuyorlar" dedi.

KURBAN BAYRAMI'NDA KÜÇÜKBAŞA TALEP ARTIŞI OLMASINI UMUYORUZ

Önümüzdeki 24 Eylül'de başlayacak olan Kurban Bayramı önce-

sinde gündeme gelebilecek bir kurbanlık hayvan ithalatının ülkemizdeki fiyatları etkileyeceğini sanmadıklarını da söyleyen Günday, sözlerini şöyle sürdürdü: "Bu günkü dolar fiyatları göz önüne gelecek hayvanların daha ucuza gelmesi zor. Bu sene Kurban Bayramı'nda daha önceki yıllara göre küçükbaş hayvana daha fazla bir talep olmasını bekliyoruz. Dana baskül fiyatının 27-28 liralara çıkması nedeniyle vatandaşa pahalıya gelebilir ve bu nedenle küçükbaş yönelebilir diye düşünüyorum."

TOPLUMUMUZDA KUZU ETİ KÜLTÜRÜ AZALYOR

Kuzu eti fiyatlarının yerinde saymasının tüketimin her geçen azalmasından kaynaklandığını belirten Günday, "Biz küçükbaş hayvan üreticileri olarak şu günlerde oluşan fiyatlardan memnunuz diyebilirim. Ancak daha da iyi olabilir ama toplumumuzda her geçen gün kuzu eti yeme kültürü azalıyor. Keşan'da bir tek yoğunluklu olarak kuzu eti tüketilen yerler çevremizdeki et lokantaları. Kasaplarda satılan kuzu eti miktarı dana etinin yanında çok az miktarda kalıyor. Bunda da televizyonlarda yapılan programların etkisi oldu. İnsanlara 'Yağlı et yemeyin' dediler. Kuzu eti de yağlı olduğu için insanları dana etine yönlendirdiler. Oysa dedelerimiz, babalarımız hep kuzu eti yiyerek yaşadılar ve bu etin hiçbir zararını görmediler" diye konuştu.

KÜÇÜKBAŞ HAYVAN DA DESTEKLEME



Edirne Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Şenol Günday

KAPSAMINA ALINMALI

Günday, küçükbaş hayvancılığın daha da gelişmesi için dana gibi kuzuların da destekleme kapsamına alınması gerektiğini de kaydetti ve "Küçükbaşın da destek-

lenmesi gerekiyor. Belli bir kiloya kadar büyütülüp kesime gönderilen kuzu da danada olduğu gibi destekleme kapsamına alınmalı" şeklinde konuştu.

■ Haber Merkezi

Sütün tereyağına geleneksel yolculuğu



Karaman'ın, Orta Torosların eteğinde kurulu Çukurbağ Köyü'nde, yüzlerce çeşit bitki ile beslenen koyun ve keçilerden elde edilen sütlerden geleneksel yöntemlerle yapılarak sofraları süsleyen tereyağı ilgi görüyor.

KARAMAN (AA) - MEHMET ÇETİN - Sabah kahvaltılarının ve yemeklerin vazgeçilmez lezzetlerinden tereyağı, günümüzde çoğunlukla modern tesislerde hazırlansa da birçok tüketici yıllardır geleneksel şekilde üretilen doğal ürünlerden vazgeçmiyor.

Toroslarda da hünerli eller, binbir zahmetle yaptıkları tereyağını, semt pazarlarında tüketicilerin beğenisine sunuyor.

"HIÇBİR KİMYASAL MADDE KULLANMAYIZ"

Çukurbağ Köyü'nde hayvancılıkla uğraşan Fadime Çetin, AA muhabirine yaptığı açıklamada, koyun yetiştiriciliğinin zor ve zahmetli bir iş olduğunu söyledi.

Koyunların, çok fazla kar yağışının olduğu aylar dışında merada beslendiğini ifade eden



Çetin, "Hayvanlar dışarı çıkamayacak kadar kar yağarsa içeride besleriz. Diğer zamanlarda devamlı merada yayılır. Kışın da

yine kendi ürettiğimiz buğday, arpa, mısır, saman ve yonca gibi kaba yemle besleriz. Bunlar da tamamen doğaldır.



YÖRÜKLERİN YÜZYILLARDIR SÜREGELEN GELENEĞİ



ISPARTA'DA keçi yetiştiriciliği yapan yörükler, yüzyıllardır keçi kırpımlarını diğer çobanların yardımıyla imece usulü gerçekleştiriyor. Bir sonraki yıl daha fazla verim almak için keçi kırpımının yapıldığı hatırlatan Keçi yetiştiricisi Hasan Pala, Davraz Dağı'nın eteklerinde bulunan Sav beldesinin yaylalarında bu geleneğin yıllardır sürdürüldüğünü söyledi. Pala, kırpma işlemlerinde 50 yıllık maskaların kullanıldığını vurguladı.



Sütün tereyağına yolculuğu

Toroslarda yetişen yüzlerce çeşit bitki ile beslenen koyun ve keçilerin sütünden geleneksel yöntemlerle yapılan tereyağı, özellikle gurbetçilerden ilgi görüyor

Karaman'ın, Orta Torosların eteğinde kurulu Çukurbağ Köyü'nde, yüzlerce çeşit bitki ile beslenen koyun ve keçilerden elde edilen sütlerden geleneksel yöntemlerle yapılarak sofraları süsleyen tereyağı ilgi görüyor.

Sabah kahvaltılarının ve yemeklerin vazgeçilmez lezzetlerinden tereyağı, günümüzde çoğunlukla modern tesislerde hazırlansa da birçok tüketici yüzyıllardır geleneksel şekilde üretilen doğal ürünlerden vazgeçmiyor.

Toroslarda da hünerli eller, binbir zahmetle yaptıkları tereyağını, semt pazarlarında tüketicilerin beğenisine sunuyor.

"Kimyasal madde kullanmayız"

Çukurbağ Köyü'nde hayvancılıkla uğraşan Fadime Çetin, yaptığı açıklamada, koyun yetiştiriciliğinin zor ve zahmetli bir iş olduğunu söyledi. Koyunların, çok fazla kar yağışının olduğu aylar dışında merada beslendiğini ifade eden Çetin, "Hayvanlar dışarı çıkamayacak kadar kar yağarsa içeride bes-



leriz. Diğer zamanlarda devamlı merada yayılır. Kışın da yine kendi ürettiğimiz buğday, arpa, mısır, saman ve yonca gibi kaba yemle besleriz. Bunlar da tamamen doğaldır. Hayvanlarımızı beslerken hiçbir kimyasal madde kullanmayız" diye konuştu.

Çetin, bu yüzden tüm ürünlerinin doğal olduğunu belirterek, şöyle devam etti:

"Bizim ürettiğimiz et, süt, peynir, tereyağı ve yoğurdun tadı, aroması farklıdır. Hiçbir katkı maddesi kullanmayız. Koyunlarımızı

ahıra kapatsak, hormonlu gıdalarla beslese, belki daha fazla verim alabiliriz. Ama bunu tercih etmiyoruz. Bizim koyunlarımız gececek. Merada otlayacak. Yüzlerce bitkinin tadını, kokusunu, özelliklerini hayvanlarımız alacak. Böyle gördük, böyle öğrendik."

"Tereyağı yıllardır böyle yapılır"

Ürettikleri peynir ve tereyağına ilginin çok fazla olduğunu aktaran Çetin, tereyağının yapılışını şöyle anlattı:

"Koyunlarımızı sabah güneş doğmadan meraya çıkarır, 4-5 saat sonra gölgede istirahat-

alırız. Öğleden sonra koyunları sağırız. Sütü makinede çekerek yağlı ve yağsız ayırırız. Yağlı tarafını yoğurt yaparız. Bu yoğurdu birkaç gün soğuk ortamda beklettikten sonra yayık makinesine alırız. Yoğurt ayran olurken, yağı toplarız. Bir kapta soğuk su ile ovalar, ayranından ayırırız. Elde ettiğimiz tereyağını kaplara alırız. Arta kalan ayranı da misafirlere ikram ederiz, tarhana yapımında kullanırız.





Sütün tereyağına geleneksel yolculuğu

Toroslarda yetişen yüzlerce çeşit bitki ile beslenen koyun ve keçilerin sütünden geleneksel yöntemlerle yapılan tereyağı, özellikle gurbetçilerden ilgi görüyor.

KARAMAN (AA)- Karaman'ın, Orta Torosların eteğinde kurulu Çukurbağ Köyü'nde, yüzlerce çeşit bitki ile beslenen koyun ve keçilerden elde edilen sütlerden geleneksel yöntemlerle yapılarak sofraları süsleyen tereyağı ilgi görüyor.

Sabah kahvaltılarının ve yemeklerin vazgeçilmez lezzetlerinden tereyağı, günümüzde çoğunlukla modern tesislerde hazırlansa da birçok tüketici yüzyıllardır geleneksel şekilde üretilen doğal ürünlerden vazgeçmiyor. Toroslarda da hünerli eller, binbir zahmetle yaptıkları tereyağını, semt pazarlarında tüketicilerin beğenisine sunuyor.

"HİÇBİR KİMYASAL MADDE KULLANMAYIZ"

Çukurbağ Köyü'nde hayvancılıkla uğraşan Fadime Çetin, AA muhabirine yaptığı açıklamada, koyun yetiştiriciliğinin zor ve zahmetli bir iş olduğunu söyledi. Koyunların, çok fazla kar yağışının olduğu aylar dışında merada beslendiğini ifade eden Çetin, "Hayvanlar dışarı çıkamayacak kadar kar yağarsa içeride besleriz. Diğer zamanlarda devamlı merada yayılır. Kışın da yine kendi ürettiğimiz buğday, arpa, mısır, saman ve yonca gibi kaba yemle besleriz. Bunlar da tamamen doğaldır. Hayvanlarımızı besleyen hiçbir kimyasal madde kullanmayız" diye konuştu.

Çetin, bu yüzden tüm ürünlerinin doğal olduğunu belirterek, şöyle devam etti:

"Bizim ürettiğimiz et, süt, peynir, tereyağı ve yoğurdun tadı, aroması farklıdır. Hiçbir katkı maddesi kullanmayız.



Koyunlarımızı ahıra kapatsak, hormonal gıdalarla beslese, belki daha fazla verim alabiliriz. Ama bunu tercih etmiyoruz. Bizim koyunlarımız gezecek. Merada otlayacak. Yüzlerce bitkinin tadını, kokusunu, özelliklerini hayvanlarımız alacak. Böyle gördük, böyle öğrendik."

"TEREYAĞI YILLARDIR BÖYLE YAPILIR"

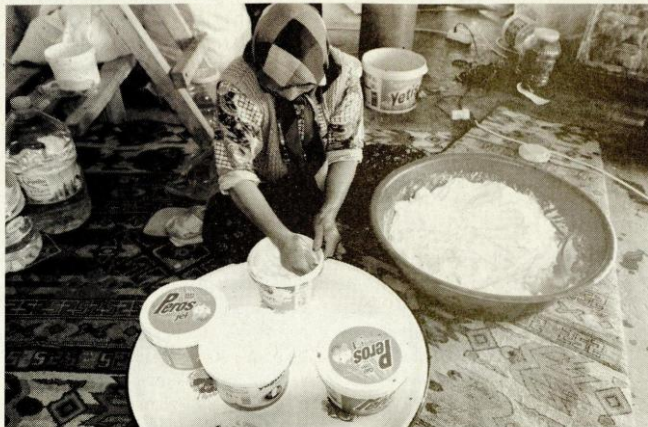
Ürettikleri peynir ve tereyağına ilginin çok fazla olduğunu aktaran Çetin, tereyağının yapılışını şöyle anlattı:

"Koyunlarımızı sabah güneş doğmadan meraya çıkarır, 4-5 saat sonra gölgede istirahate alırız. Öğleden sonra koyunları sağırız. Sütü makinede çekerek yağlı ve yağsız ayırırız. Yağlı tarafını yoğurt yaparız. Bu yoğurdu birkaç gün soğuk or-

tamda beklettikten sonra yayık makinesine alırız. Yoğurt ayran olurken, yağı toplanır. Bir kapta soğuk su ile ovalar, ayranından ayırırız. Elde ettiğimiz tereyağını kaplara alırız. Arta kalan ayranı da misafirlere ikram ederiz, tarhana yapımında kullanırız. Tereyağı yıllardır böyle yapılır, başka yöntem bilmeyiz. Belki bugün farklı olarak sadece tuluk yerine yayık makinesi kullanıyoruz."

ÇOĞUNU GURBETÇİLER ALIYOR

Çetin, el emeği üretimin zor olduğu için bir ailenin yılda ancak 200-250 kilo tereyağı yapabildiğini, bunun da önem-



li bir kısmını, yazın Karaman'a gelen gurbetçilerin aldığını ifade etti.

Merada otlar azalmaya başlayınca, koyunlarda süt veriminin de azaldığını, ancak sütteki yağ oranının arttığını vurgulayan Çetin, "Fabrikalarda üretilen tereyağı bizim ürettiklerimizden belki biraz daha ucuz olabilir. Ama bizim tereyağımızın herkes için yararlı olduğunu düşünüyoruz. Çünkü özünde Torosların yüzlerce çeşit bitkisi var, alın teri, emek var" ifadelerini kullandı.



Türer'den Kurban Bayramı öncesinde "kırmızı et" ithalatı uyarısı



ANKARA (İHA). İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Özer Türer, Piyasaya ithalat müdahalesi yerine iç kaynaklardan küçükbaş hayvan eti ikamesinin daha doğru olacağını belirterek, kırmızı et fiyatlarında regülasyonun anahtarının küçükbaş hayvan üretimi olduğunu belirtti. Ankara'da düzenlenen Ulusal Kırmızı Et Konseyi (UKON) toplantısı sonrası açıklamalarda bulunan İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı ve UKON Yönetim Kurulu Muhasip üyesi Özer Türer, yetiştirici ve besicileri fırsatçılıkla suçlayan çevrelerin, büyük ithalatçı firma ve et sanayicileri güdümüyle lobi yaparak sadece rant elde etmek için et ithalatının önünü açmak istediklerini kaydetti.

Türk Halkının ithal ve endüstriyel ete mahkum edilme tehlikesiyle karşı karşıya olduğunu savunan Türer, Anadolu kültürü ve Türk mutfağının öz değeri olan koyun ve keçi etinin kırmızı et üretiminde dışa bağımlılığı azalacak yegane seçenek olduğunu söyledi.

Bazı sanayicilerin üreticiyi fırsatçılıkla suçlamakta olduğuna dikkat çeken Türer; "Üretici olmadan çark dönmeyiz. Birkaç kişinin hatasının tüm üreticilere mal ederek "Besiciler ve üreticiler fırsatçılık yapmaktadır" şeklindeki söylemler hatadır. Ülkeye yakın zamanda 140 bine yakın ithal hayvan girdi. Biliniyor ki bu hayvanlar besi sürelerinin sonuna yaklaştı ve kesime hazır sayılırlar. Bu hayvanlar kesime gönderilip üzerine et ithalatı gerçekleşirse kırmızı et

üretimi sekteye uğrayacaktır. Sanayiciler üreticiye sahip çıkacakken hakarete varan suçlamalarda bulunulması Mustafa Kemal Atatürk'ün "Üreten Türk köylüsü bu milletin efendisidir" sözünü hiçe sayan niteliktedir. Türkiye mera haritası küçükbaşa daha uygun. Koyun ve keçi eti içerdiği besin değerleri açısından her yaş gurubuna hitap ediyor. Küçükbaş hayvancılık geliştikçe büyükbaş fiyatları da regüle olacaktır. Tüm bu artılar yanında sadece sanayici için ticareti kolay olduğundan tamamen büyükbaş hayvan etine yönelmek doğru değildir" dedi.

"KOYUN VE KEÇİ ETİNİ GÜNDEME ALIN"

Türkiye'deki beslenme alışkanlığının önceki yıllardan itibaren koyun ve keçi etinden dana etine kaymasının da fiyat artışında etkili olduğunu söyleyen Özer Türer, "Kuzu ve keçi eti geleneğimizde var. Küçükbaş hayvancılığın yüzde 95'i doğal meralarda beslenen sertifikasız organik diyebileceğimiz şekilde gerçekleştiriliyor. Avrupa'da genel kırmızı et tüketiminin yüzde 60'ı domuz etinden karşılanmakta. Ülkemizde kırmızı et ihtiyacının karşılanması için domuz alternatif olacak ürün, geleneksel lezzetimiz koyun ve keçi etidir. Küçükbaş hayvan eti tüketiminde artış sağlanmadığı takdirde ithalat ülke gündeminde hep var olacak, kırmızı et fiyatlarında yükselişin de önüne geçilemeyecek. Hayvan ithalatının ülke gündeminden çıkması için küçükbaş hayvan eti tüketiminin mutlaka artması gerek" diye konuştu.

Hasadı biten tarlada keçiler bayram yaptı

Ovada domates hasadı tüm hızıyla devam ederken, bazı arazilerde hasadın sonuna gelindi. Keçiler ovaya inerek tarlalardan arta kalan fide ve domateslerin tadını çıkardı

TORBALI Ovası'nda binlerce dönüm araziye dikilen ürünler beden işçilerine, üreticilerine son olarakda küçükbaş hayvancılıkla uğraşan çobanlara yarıyor. Ürünlerin toplandığı tarlaya koyun ve keçiler salınıyor. Küçükbaş hayvanlar kalan ürünleri ve fideleri yiyerek tarlaların temizlenmesini sağlıyor. Bu durum çobanlar kadar tarla sahiplerinin de işine geliyor. Küçükbaş hayvanların tarlalarda kalan ürünleri yerken hayvanların dışkı atıklarının tarlada doğal gübre görevi görmesi tarlada verimi artırıyor.

BEDAVA GÜBRE OLUYOR

Önce sofralık, sonra seralık ardından da salçalık için toplanan domatesin son hasadı da gerçekleşti. Salçalık domates için domates fideleri kökünden sökülerek yere çırpılıyor. Ardından domatesler sepetler aracılığıyla kamyonlara taşınıyor. Ko-

parılıp atılan fidelerin tarlalarında çöp olarak kalması yerine tarla sahipleri küçükbaş hayvanların tarlalarına girmesine müsaade ediyor. Üretici böylelikle tarlalarının gübre ihtiyacının bir kısmını da olsa karşılamış olurken küçükbaş hayvan sahipleri de hayvanlarını otlatırken kilometrelerce mesafe kat etmek zorunda kalmıyor.

“DİKKATLİYİZ”

Ovanın yarısında hasat tamamlandı. Binlerce ton ürün toplanırken ovada kışlık ürünler için hazırlıklarda yavaş yavaş başlıyor. Küçükbaş hayvanların tarlalarda hasattan geriye kalan ürünleri yerken çok dikkatli olduklarını ifade eden çobanlar, “Kesinlikle hayvanlarımızın ürünlerin bulunduğu tarlalara girmesine izin vermiyoruz. Bunun dışında sahibinden izin almadığımız tarlalara da koymuyoruz” ifadelerinde bulundular.



TEMİZLİYORLAR: Küçükbaş hayvanlar kalan ürünleri ve fideleri yiyerek tarlaların temizlenmesini sağlıyor. Bu durum çobanlar kadar tarla sahiplerinin de işine geliyor



KURBAN BAYRAMI ÖNCESİNDE KIRMIZI ET İTHALATI UYARISI

İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Özer Türer, Piyasaya ithalat müdahalesi yerine iç kaynaklardan küçükbaş hayvan eti ikamesinin daha doğru olacağını belirterek, kırmızı et fiyatlarında regülasyonun anahtarının küçükbaş hayvan üretimi olduğunu belirtti. Ankara'da düzenlenen Ulusal Kırmızı Et Konseyi (UKON) toplantısı sonrası açıklamalarda bulunan İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı ve UKON Yönetim Kurulu Muhasip üyesi Özer Türer, yetiştirici ve besicileri fırsatçılıkla suçlayan çevrelerin, büyük ithalatçı firma ve et sanayicileri



güdümüyle lobi yaparak sadece rant elde etmek için et ithalatının önünü açmak istediklerini kay-

detti. Türk Halkının ithal ve endüstriyel ete mahkum edilme tehlikesiyle karşı-

karşıya olduğunu savunan Türer, Anadolu kültürü ve Türk mutfağının öz değeri olan koyun ve keçi etinin kırmızı et üretiminde dışa bağımlılığı azalacak yegane seçenek olduğunu söyledi. Bazı sanayicilerin üreticiyi fırsatçılıkla suçlamakta olduğuna dikkat çeken Türer; "Üretici olmadan çark dönmez. Birkaç kişinin hatasının tüm üreticilere mal ederek 'Besiciler ve üreticiler fırsatçılık yapmaktadır' şeklindeki söylemler hatadır. Ülkeye yakın zamanda 140 bine yakın ithal hayvan girdi. Biliniyor ki bu hayvanlar besi sürelerinin sonuna yaklaştı ve kesime hazır sayılırlar. Bu hayvanlar kesime gönderilip üzerine

et ithalatı gerçekleşirse kırmızı et üretimi sektöre uğrayacaktır. Sanayiciler üreticiye sahip çıkacakken hakarete varan suçlamalarda bulunulması Mustafa Kemal Atatürk'ün 'Üreten Türk köylüsü bu milletin efendisidir' sözünü hiçe sayan niteliktedir. Türkiye mera haritası küçükbaşa daha uygun. Koyun ve keçi eti içerdiği besin değerleri açısından her yaş gurubuna hitap ediyor. Küçükbaş hayvancılık geliştikçe büyükbaş fiyatları da regüle olacaktır. Tüm bu artular yanında sadece sanayici için ticareti kolay olduğundan tamamen büyükbaş hayvan etine yönelmek doğru değildir" dedi. (İHA)



*Edirne İli Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği
Başkanı Şenol Günday:*

**"Kurban Bayramı'nda
küçükbaş hayvana
daha fazla talep
olmasını bekliyoruz"**



2. SAYFAMIZDA



Edirne İli Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Şenol Günday: “Kurban Bayramı’nda küçükbaş hayvana daha fazla talep olmasını bekliyoruz”

Edirne İli Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı **Şenol Günday**, dana eti fiyatlarında görülen artış nedeniyle önümüzdeki Kurban Bayramı’nda vatandaşların kurbanlık için küçükbaş hayvana daha çok talep göstereceğini tahmin ettiklerini söyledi.

Küçükbaş et fiyatlarında istikrarlı bir gidişat gözlenirken büyükbaş et fiyatlarında aşırı bir yükselme olduğunu söyleyen **Günday**, “**Büyükbaş hayvan fiyatlarındaki bu yükselme yetiştiricilerin malını kesime göndermesine neden oluyor. Bu durum da inek ithalatını tekrar Türkiye gündemine getirmiş durumda. Ancak ithal inekler ülkemize geldiğinde uyum sıkıntısı yaşayabiliyorlar. Genellikle çok güzel ırk hayvanlar geliyor ama hava**

şartları ve diğer bazı etkenler nedeniyle tam randımanlı verim alınmıyor. Burada doğup büyüyen hayvan gibi olmuyorlar” dedi.

KURBAN BAYRAMI’NDA KÜÇÜKBAŞA TALEP ARTIŞI OLMASINI UMUYORUZ

Önümüzdeki 24 Eylül’de başlayacak olan Kurban Bayramı öncesinde gündeme gelebilecek bir kurbanlık hayvan ithalatının ülkemizdeki fiyatları etkileyeceğini sanmadıklarını da söyleyen **Günday**, sözlerini şöyle sürdürdü: “**Bu günkü dolar fiyatları göz önüne alındığında yurt dışından gelecek hayvanların daha ucuz gelmesi zor. Bu sene Kurban Bayramı’nda daha önceki yıllara göre küçükbaş hayvana daha fazla bir talep olmasını**

bekliyoruz. Dana baskül fiyatının 27-28 liralara çıkması nedeniyle vatandaşa pahalıya gelebilir ve bu nedenle küçükbaşa yönelebilir diye düşünüyorum.”

TOPLUMUMUZDA KUZU ETİ KÜLTÜRÜ AZALİYOR

Kuzu eti fiyatlarının yerinde saymasının tüketimin her geçen azalmasından kaynaklandığını belirten **Günday**, “**Biz küçükbaş hayvan üreticileri olarak şu günlerde oluşan fiyatlardan memnunuz diyebilirim.**

Ancak daha da iyi olabilir ama toplumumuzda her geçen gün kuzu eti yeme kültürü azalıyor. Keşan’da bir tek yoğunluklu olarak kuzu eti tüketilen yerler çevremizdeki et lokantaları. Kasaplarda satılan kuzu eti miktarı dana eti-

nin yanında çok az miktarda kalıyor. Bunda da televizyonlarda yapılan programların etkisi oldu. İnsanlara ‘Yağlı et yemeyin’ dediler.

Kuzu eti de yağlı olduğu için insanları dana etine yönlendirdiler. Oysa dedelerimiz, babalarımız hep kuzu eti yerek yaşadılar ve bu etin hiçbir zararını görmediler” diye konuştu.

KÜÇÜKBAŞ HAYVAN DA DESTEKLEME KAPSAMINA ALINMALI
Günday, küçükbaş hayvancılığın daha da gelişmesi için dana gibi kuzuların da destekleme kapsamına alınması gerektiğini de kaydetti ve “**Küçükbaşın da desteklenmesi gerekiyor.**

Belli bir kiloya kadar bü-



Şenol GÜNDAY
yütülüp kesime gönderilen destekleme kapsamına alın-
kuzu da danada olduğu gibi mali” şeklinde konuştu.

Et fiyatlarındaki oyunları TAKVİM yazdı, vatandaş isyan etti. Karkas olarak 20 lira olması gereken et 28 liraya satılınca tüketiciye yansımaları 50 lirayı buluyor. Sektörde tartışma sürüyor

TükETici isyanı



KIRMIZI et fiyatlarında son dönemde meydana gelen yüzde 30'un üzerindeki zamlar vatandaşın tepkisine yol açıyor. TAKVİM dün kırmızı et dosyasını açtı ve sektör temsilcilerinin görüşlerini sayfalarına taşıdı. Buna göre özellikle Kurban Bayramı öncesi ette bir fiyat oyunu oynandığını belirten sektör temsilcileri, şu anki fiyatların şişirme olduğu görüşünde birleşiyor. İthalat isteyenler ise yeterince hayvan olmadığı için bayram öncesi piyasaya ürün verilmediğini, bu yüzden fiyatların arttığını öne sürüyor. Konuyla ilgili bir açıklama yapan İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Özer Türer, Piyasaya ithalat müdahalesi yerine iç kaynaklardan küçükbaş hayvan eti ikamesinin daha doğru olacağını belirtti. Özer Türer, yetiştirici ve besicileri fırsatçılıkla suçlayan çevrelerin, büyük ithalatçı firma ve et sanayicileri güdümüyle lobi yaparak sadece rant elde etmek için et ithalatının önünü açmak istediklerini kaydetti. Bazı sanayicilerin üreticiyi fırsatçılıkla suçlamakta olduğuna dikkat çeken Türer; "Üretici olmadan çark dönmez. Ülkeye yakın zamanda 140 bine yakın ithal hayvan girdi. Bu hayvanlar kesime gönderilip üzerine et ithalatı gerçekleşirse kırmızı et üretimi sekteye uğrayacaktır" dedi. Türkiye'deki beslenme alışkanlığının önceki yıllardan itibaren koyun ve keçi etinden dana etine kaymasının da fiyat artışında etkili olduğunu söyleyen Özer Türer, "Küçükbaş hayvancılığın yüzde 95'i doğal meralarda beslenen organik diyebileceğimiz şekilde gerçekleştiriliyor. Hayvan ithalatının bitmesi için küçükbaş eti tüketiminin artması gerek" diye konuştu.

FIYATLAR NASIL ŞİŞTİ

- Kesimhanede kemikli etin fiyatı 20 liradan bir anda 28 liraya kadar çıktı.
- Kasaplar bu etin yüzde 25'ini kemik olarak ayırıyor.
- Böylece kıymalı etin toptan fiyatı kasap için 37,5 lira oluyor.
- Bunun üzerine yüzde 8'lik KDV eklenince bir kilo etin maliyeti 40,5 liraya ulaşıyor.
- Fiyata diğer maliyetler ve son satıcının karı da eklenince de fiyat 43-44 liraya kadar ulaşıyor.
- Marketler kar marjını daha yukarıda tuttuğu için bazı yerlerde fiyat 45 lirayı aşıyor.
- Bonfile, kuşbaşı, biftek gibi ürünlerde ise fiyat 60 lirayı bile bulabiliyor.



Ette ithalat söylentileri üreticileri rahatsız etti

İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Özer Türer, Kurban bay-

ramının yaklaşmasıyla kırmızı et krizi yaratılmaya çalışıldığını ifade etti. Kırmızı et fi-

yatlarında regülasyonun anahtarının küçükbaş hayvan üretimi olduğunu kaydetti. **Sayfa 6'da**



Ette ithalat söylentileri üreticileri rahatsız etti



ÖZER TÜRER

Kurban bayramının yaklaşmasıyla yaratılmak istenen kırmızı et kriziyle birlikte ithalat söylemleri artarken; bazı sanayicilerin karkas et ithalatının önünün açılmasını istemesi tepki topladı. Piyasaya ithalat müdahalesi yerine iç kaynaklardan küçükbaş hayvan eti ikamesinin daha doğru olacağını belirten İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Özer Türer, kırmızı et fiyatlarında regülasyonun anahtarının küçükbaş hayvan üretimi olduğunu kaydetti.

Ankara'da düzenlenen Ulusal Kırmızı Et Konseyi (UKON) toplantısı sonrası açıklama-

larda bulunan İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı ve UKON Yönetim Kurulu Muhasip üyesi Özer Türer, Yetiştirici ve besicileri fırsatçılıkla suçlayan çevrelerin, büyük ithalatçı firma ve et sanayicileri güdümüyle lobi yaparak sadece rant elde etmek için et ithalatının önünü açmak istediklerini kaydetti.

KOYUN-KEÇİ ETİ DIŞA BAĞIMLILIĞI AZALTIR

Türk Halkının ithal ve endüstriyel ete mahkum edilme tehlikesiyle karşı karşıya olduğunu savunan Türer, Anadolu kültürü ve Türk mutfağının öz değeri olan koyun ve keçi

etinini kırmızı et üretiminde dışa bağımlılığı azalacak yegane seçenek olduğunu söyledi.

Bazı sanayicilerin üreticiyi fırsatçılıkla suçlamakta olduğuna dikkat çeken Türer; "Üretici olmadan çark dönmez. Birkaç kişinin hatasının tüm üreticilere mal ederek "Besiciler ve üreticiler fırsatçılık yapmaktadır" şeklindeki söylemler hatadır. Ülkeye yakın zamanda 140 bine yakın ithal hayvan girdi. Biliniyor ki bu hayvanlar besi sürelerinin sonuna yaklaştı ve kesime hazır sayılırlar. Bu hayvanlar kesime gönderilip üzerine et ithalatı gerçekleşirse kırmızı et üretimi sekteye uğrayacaktır. Sanayiciler üreticiye sahip çıkarken hakarete varan suçlamalarda bulunulması Mustafa Kemal Atatürk'ün "Üreten Türk köylüsü bu milletin efendisidir." sözünü hiçe sayan niteliktedir. Türkiye mera haritası küçükbaş daha uygun. Koyun ve keçi eti içerdiği besin değerleri açısından her yaş gurubuna hitap ediyor. Küçükbaş hayvancılık geliştikçe büyükbaş fiyatları da regüle olacaktır. Tüm bu artılar yanında sadece sanayici için

ticareti kolay olduğundan tamamen büyükbaş hayvan etine yönelmek doğru değildir." dedi.

KOYUN VE KEÇİ ETİNİ GÜNDEME ALIN

Türkiye'deki beslenme alışkanlığının önceki yıllardan itibaren koyun ve keçi etinden dana etine kaymasının da fiyat artışında etkili olduğunu söyleyen Özer Türer, "Kuzu ve keçi eti geleneğimizde var. Küçükbaş hayvancılığın %95'i doğal meralarda beslenen sertifikasız organik diyebileceğimiz şekilde gerçekleştiriliyor. Avrupada genel kırmızı et tüketiminin %60'ı domuz etinden karşılanmakta. Ülkemizde kırmızı et ihtiyacının karşılanması için domuza alternatif olacak ürün, geleneksel lezzetimiz koyun ve keçi etidir. Küçükbaş hayvan eti tüketiminde artış sağlanmadığı takdirde ithalat ülke gündeminde hep var olacak, kırmızı et fiyatlarında yükselişin de önüne geçilemeyecek. Hayvan ithalatının ülke gündeminden çıkması için küçükbaş hayvan eti tüketiminin mutlaka artması gerek" dedi.

HABER MERKEZİ

Türer'den Kurban Bayramı öncesinde kırmızı et ithalatı uyarısı



İZMİR Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Özer Türer, Piyasaya ithalat müdahalesi yerine iç kaynaklardan küçükbaş hayvan eti ikamesinin daha doğru olacağını belirterek, kırmızı et fiyatlarında regülasyonun anahtarının küçükbaş hayvan üretimi olduğunu belirtti.

Ankara'da düzenlenen Ulusal Kırmızı Et Konseyi (UKON) toplantısı sonrası açıklamalarda bulunan İzmir Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı ve UKON Yönetim Kurulu Muhasip üyesi Özer Türer, yetiştirici ve besicileri fırsatçılıkla suçlayan çevrelerin, büyük ithalatçı firma ve et sanayicileri güdümüyle lobi yaparak sadece rant elde etmek için et ithalatının önünü açmak istediklerini kaydetti.

Türk Halkının ithal ve endüstriyel ete mahkum edilme tehlikesiyle karşı karşıya olduğunu savunan Türer, Anadolu kültürü ve Türk mutfağının öz değeri olan koyun ve keçi etinin kırmızı et üretiminde dışa bağımlılığı azalacak yegane seçenek olduğunu söyledi.

Bazı sanayicilerin üreticiyi fırsatçılıkla suçlamakta olduğuna dikkat çeken Türer; "Üretici olmadan çark dönmez. Birkaç kişinin hatasının tüm üreticilere mal ederek 'Besiciler ve üreticiler fırsatçılık yapmaktadır' şeklindeki söylemler hatadır. Ülkeye yakın zamanda 140 bine yakın ithal hayvan girdi. Biliniyor ki bu hayvanlar besi sürelerinin sonuna yaklaştı ve kesime hazır sayılırlar. Bu hayvanlar kesime gönderilip üzerine et ithalatı gerçekleşirse kırmızı et üretimi sekteye uğrayacaktır. Sanayiciler üreticiye sahip çıkacakken hakarete varan suçlamalarda bulunulması Mustafa Kemal Atatürk'ün 'Üreten Türk köylüsü bu milletin efendisidir' sözünü hiçe sayan niteliktedir. Türkiye mera haritası küçükbaşa daha uygun. Koyun ve keçi eti içerdiği besin değerleri açısından her yaş gurubuna hitap ediyor. Küçükbaş hayvancılık geliştiğe büyükbaş fiyatları da güle

olacaktır. Tüm bu artılar yanında sadece sanayici için ticareti kolay olduğundan tamamen büyükbaş hayvan etine yönelmek doğru değildir" dedi.

"Koyun ve keçi etini gündeme alın"

Türkiye'deki beslenme alışkanlığının önceki yıllardan itibaren koyun ve keçi etinden dana etine kaymasının da fiyat artışında etkili olduğunu söyleyen Özer Türer, "Kuzu ve keçi eti geleneğimizde var. Küçükbaş hayvancılığın yüzde 95'i doğal meralarda beslenen sertifikasız organik diyebileceğimiz şekilde gerçekleştiriliyor. Avrupa'da genel kırmızı et tüketiminin yüzde 60'ı domuz etinden karşılanmakta. Ülkemizde kırmızı et ihtiyacının karşılanması için domuza alternatif olacak ürün, geleneksel lezzetimiz koyun ve keçi etidir. Küçükbaş hayvan eti tüketiminde artış sağlanmadığı takdirde ithalat ülke gündeminde hep var olacak, kırmızı et fiyatlarında yükselişin de önüne geçilemeyecek. Hayvan ithalatının ülke gündeminden çıkması için küçükbaş hayvan eti tüketiminin mutlaka artması gerek" diye konuştu. (İHA)



ISLAH AMAÇLI MERA KIRALAMA İHALESİ YAPILACAK

İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden yapılan yazılı açıklamada, "Yasal süresi içerisinde sözleşme imzalanmayan ve isteklisi çıkmayan toplam 8 bin 180 dekar mera alanı için büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık yapan veya yapmak isteyen gerçek ve tüzel kişilere uygun görülecek proje ile 27.08.2015 Perşembe günü saat 09.30 da İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünde yapılacak ihale ile kiraya verilecektir" ifadeleri kullanıldı.

İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden yapılan yazılı açıklamada, "4342 sayılı Mera Kanununun 12'nci maddesinin 2'nci fıkrası ve Mera Yönetmeliğinin 19.11.2013 tarih ve 28863 sayılı Resmî gazetesinde yayımlanan değişik 7'nci maddesinin (b) bendine göre, İlimiz Develi, İncesu, Sarioğlan, Yahyalı ve Yeşilhisar İlçelerinde bulunan toplam 17 bin 387 dekar mera alanının islah amacıyla 20 yıllığına kiralanması ihalesi 16/06/2015 tarihinde yapılmıştı. İhale sonunda yasal süresi içerisinde sözleşme imzalanmayan ve isteklisi çıkmayan toplam 8 bin 180 dekar mera alanı Mera Yönetmeliğinin 7'nci maddesinin (b) bendine göre islah

etmek koşulu ile büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık yapan veya yapmak isteyen gerçek ve tüzel kişilere uygun görülecek proje ile 27.08.2015 Perşembe günü saat 09.30 da İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünde yapılacak ihale ile kiraya verilecektir. Şartname ve ekleri İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden 250 TL karşılığında alınabilir veya mesai saatleri içinde ücretsiz olarak görülebilir" ifadeleri kullanıldı. Yapılan açıklamada ayrıca, "İhaleye müracaatlar, hazırlanacak Mera İslah ve Amenajman Projesi ve istenen belgelerle birlikte 14/08/2015 Cuma günü saat 16.00 ya kadar İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğüne yapılacaktır. Daha fazla üreticinin yararlanabilmesi amacıyla bir istekli iki ihalede toplam en fazla üç bölüm kiralanabilecektir. Bu nedenle 16/06/2015 tarihinde yapılan ihalede kiralama yapmış olanların müracaatları bu kapsamda değerlendirilecektir. Birden fazla bölümün ihalesine katılacak istekliler her bir bölüm için ayrı projeye müracaat edeceklerdir. 16/06/2015 tarihinde yapılan ihale için uygun görülen projeler bu ihalede de geçerli olacaktır" diye belirtildi. **HABER MERKEZİ**





“52 Koç” sahibine teslim edildi

Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü tarafından Çankırı’da 52 yetiştiriciye 52 baş koç dağıtımı gerçekleştirildi. İlimiz Hayvan Pazarı’nda düzenlenen törene Vali Yardımcısı Hüseyin Demirbaş, Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdür V. Halil Tekin, daire amirleri ve vatandaşlar katıldı. 4’te



“52 Koç” sahibine teslim edildi

Programın açılış konuşmasını yapan Çankırı Koyun ve Keçi Yetiştiriciler Birliği Başkanı Ahmet Susam, “2007 yılında Çankırı’da kurulan Koyun ve Keçi Yetiştiriciler Birliği kurulduktan sonra 2009 yılından bugüne kadar bugünkü dağıtımda dahil olmak üzere 362 yetiştiriciye 451 adet damızlık koç dağıtımı gerçekleştirildi” dedi.

Susam, dün dağıtımı yapılan koçların Çorum ilinden geldiğini söyledi.

İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdür V. Halil Tekin ise, “Koyun ve keçilerde verimliliği artırma projesi, 2009 yılından itibaren Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığımızca yürütülmektedir. Bu kapsamda 2009-2015 yılları arasında 288 yetiştiricimize 318 baş Akkaraman ırkı damızlık koç, 2014 yılında 74 yetiştiricimize 133 baş kıvrıcık ırkı olmak üzere toplam 451 adet damızlık koç dağıtımı yapılmıştır.

2015 yılında Akkaraman ırkı koç alımı için Bakanlığımızca 39.997 TL, İl Özel İdaresince 7.700 TL, Çiftçi katkısı 10.000 TL, nakliye, sigorta ve diğer giderler olmak üzere toplam; 58.500 TL harcanmıştır. Projede çiftçilerimizin katkı oranı %25’ dir” şeklinde



konuştu.

“Bugün burada bu proje kapsamında daha önce koç almamış, birlik üyesi, Akkaraman ırkı sürüye sahip; Korgun, Eldivan, Şabanözü, Orta, Kızılırmak, Yapraklı ve Merkez İlçelerimizden 52 yetiştiricimize 52 baş koç teslim edeceğiz” di-

yen Tekin, konuşmasının devamında, “Bir koçun fiyatı 1100 TL’dir. Dağıtımı yapılacak olan koçlarımız Çorum ili Merkez İlçesinden Bakanlığımızca yürütülmekte olan Halk Elinde İslah Projesi kapsamında ki elit sürüde üretim yapan çiftçilerimizden alınmıştır.

Dağıtımı yapılacak olan Akkaraman ırkı damızlık koçların, İl İlçe Müdürlüğümüz personelleri tarafından yılda 2 kez, toplam 3 yıl süreyle yerinde kontrolleri yapılacaktır” ifadelerine yer verdi.

Tekin konuşmasını şöyle sürdürdü:
“Bakanlığımızca

“Sürü Yönetimi Elemanı Benim” Projesi kapsamında küçükbaş hayvanların sevk ve idaresine yönelik düzenlenen sürü yönetimi elemanı eğitimleri kapsamında ilimiz genelinde 261 kişi sürü yöneticisi olarak belge almaya hak kazanmışlardır. Bu destekleme kapsamında ilimiz genelinde 39 kişi 195.000 TL. desteklemeden faydalandırılmıştır.

Hayvansal üretimde verimliliği artırmanın en önemli yolu suni tohumlama veya koç katımı yapmaktır. Uygulanan bu projemizle, Yetiştiricilere verilen iyi kalitedeki damızlık koçlar sayesinde sürülerdeki akrabalığın önüne geçilerek ıslah etmek ve sürüde kan tazeleme yoluyla verim artışı sağlanacaktır.

Projemizin gerçekleşmesinde bize destek olan Çankırı Koyun ve Keçi Yetiştiricileri Birlik Başkanımız Sayın Ahmet Susam’a, İl Genel Meclis

Başkanımız Sayın Ruhi Şeker’e, İl Özel İdaresi Genel Sekreterimiz Sayın Haşan Yıldız’a ve Valimiz Sayın Vahdettin Özcan’a teşekkürlerimi arz eder, projenin yetiştiricilerimize bol kazançlar getirmesi, hayırlı ve uğurlu olmasını dileği ile saygılarımı sunarım ”

Vali Yardımcısı Hüseyin Demirbaş ise, “Çankırı’da koyun ve keçi ırkının daha verimli hale getirilmesini sağlamalıyız. Hedefleriniz hayvanlardan daha fazla verim alabilmek olmalıdır. Bu koçları aldıktan sonra bunları sürü haline siz getireceksiniz, sizler çoğaltacaksınız, koçları sizlerden temin edeceğiz, hatta çevre illere koç verir duruma geleceğiz” dedi.

Yapılan konuşmaların ardından koç dağıtımı kura ile gerçekleştirildi. İlk kurayı çeken Vali Yardımcısı Hüseyin Demirbaş, koçları sahiplerine sırayla teslim etti.