

Yayladan sofraya Erzincan tulum peyniri

Erzincan'da, havaların ısınmasıyla yaylalara götürülen küçükbaş hayvanların sütünden yaz boyunca yapılıp yayla sezonunun bitiminde piyasaya sürülen Erzincan tulum peyniri, sofralardaki yerini almaya başladı.

M Türkler'in tarihte hayvanlara bağlı "konar göçer" yaşam kültürünün bir sonucu olarak ortaya çıkan yazın hayvanlarla dağların yüksek kesimlerindeki yaylalara, kışın da düşük rakımlı bölgelerdeki kışlaklara göç etme geleneği halen Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde yaşatılıyor.

Geçmişte hayvanları ile yaylalara giden ve burada hayvanlardan ürettikleri yağ, peynir gibi ürünleri dönüş yolundaki panayirlerde satan göçerler, günümüzde de yazın yaylalarda hayvanlardan elde ettikleri yağ, peynir gibi ürünleri şehir ve ilçe

merkezlerinde satarak gelir sağlamayı sürdürüyor. Bu geleneğin yaşatıldığı Erzincan'da da yazın koyunları ile yaylalara giden göçerler, yaz boyunca koyunların sütünden elde ettikleri tulum peynirini, satışa sunmadan önce koyun postundan yapılan tulumlar, plastik bidonlar ile vakumlu ambalajlara dolduruyor. Kent ve ilçe merkezlerindeki market ve pazarlardaki tezgahlarda yerini almaya başlayan, üretiminde kullanılan çiğ koyun sütü, doğal maya ve Kemah tuzundan tadını alan tulum peyniri, kendine has lezzetle vatandaşların beğenisini topluyor. Erzincan'ın 2 bin 500 rakımlı

Ağlözü yaylasında ailesiyle tulum peyniri üreten küçükbaş hayvan yetiştiricisi Bilal Gerçek, mayıs ayında koyunları ile yaylaya geldiğini ve Ağustos-Eylül aylarında geri döndüklerini ifade etti. Bu süreçte yaylada sağım yaptıkları koyunların sütünden tulum peyniri ürettiklerini anlatan Gerçek, "Yaylada çadırda yatıp kalkıyoruz. 250 koyunum var. Günde iki kez koyunları sağıp sütlerinden günlük 50-60 kilogram tulum peyniri üretebiliyoruz. Şartlarımız zor, ağustos ayında çadırda soba yakıyoruz." dedi. Erzincan Daimizlik Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Kenan Doğan da Erzincan

tulum peynirini hijyenik şartlarda ve kaliteli üretimin devamının sağlanması için Erzincan Üniversitesi ve üreticilerle çalışmalar yürüttüklerini ifade ederek, Erzincan tulum peynirinin piyasadaki arz talebini arttırmak için tüm imkanları seferber ettiklerini söyledi. Üreticilerin yüksek rakımlı yaylalarda soğuk hava şartlarında ailece emek vererek Erzincan tulum peynirini piyasaya sürdüklerini hatırlatan Doğan, "Birliğimizin Erzincan'da 2 bin üyesi var. Üyelerimizin 280 bin anaç yani sağlıklı hayvan kapasitesi var. Senelik tulum peyniri üretimimiz 6 bin ton civarındadır." dedi.

SATILAMAYAN KURBANLIKLARI ESK ALACAK

GIDA, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik, kurban pazarlarında üreticilerin elinde kalan hayvanların, Et ve Süt Kurumu (ESK) aracılığıyla bugünden itibaren alınmaya başlanacağını bildirdi.

Çelik, yaptığı yazılı açıklamada, Kurban Bayramı için hazırlık yapan hayvan üreticilerinin mağdur olmalarına izin vermeyeceklerini vurguladı. ESK, 320-399 kilogram arası birinci kalite canlı tosunu 13 liradan, 399 kilogram üzeri birinci kalite canlı tosunu ise 13,5 liradan alacak. Kurum, küçükbaş kurbanlıkları da alacak. Toklunun canlı kilogram fiyatı 10,5 lira, koyununki ise 9,5 lira olacak. Elde kalan kurbanlıklarını ESK'ya vermek isteyen üreticilerin bugünden itibaren hayvanlarını ESK kombinalarına götürmeleri gerekiyor" ifadelerini kullandı. Öte yandan İstanbul'un farklı semtlerinde kurulan pazarlarda, kurban fiyatları bayramın üçüncü günü düştü.



FİYATLAR DİP YAPTI

İstanbul'da en büyük kurban pazarlarından birinin kurulduğu Sultangazi'nde satışlarını bayramın ikinci günü tamamlayan üreticilerin bir kısmı memleketlerine dönmeye başladı. Ancak bazı üreticiler de elde kalan kurbanlıklarını satabilmek için fiyatları düşürdü. Bayramdan önce 700-800 liraya sattığı koyunları, bayramın ilk üç gününde yarı yarıya düşürdüğünü anlatan Erzurum Horasan'dan gelen küçükbaş hayvan satıcısı Ozan Acar, bazı vatandaşların fırsatçılık yaptığını iddia etti. Ozan Acar, "Kurban satışımı 7-8 yıldır yapıyorum. İlk kez bu bayram fiyatlar böyle düştü. Üretici 12 bin liraya sattığı hayvanı, gözümün önünde 6 bin liraya verdi. İstanbul genelinde mal da fazla. Üretici bu sene zarar etti" diye konuştu.



Hayvan bilgilerini erişim kolaylaştı



Nazan Durak Özçelik

GAZİPAŞA Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürü Nazan Durak Özçelik, 'Küpe Sorgulama Web Sayfası' sayesinde küpe numarası ile sisteme giriş yapılarak hayvan bilgilerine ulaşabileceğini belirtti. GIDA Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı küpe sorgulama sayfasını kullanıma açtı. Konuyla ilgili açıklama yapan Gazipaşa Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürü Nazan Durak Özçelik, "Ülkemizde büyükbaş hayvanlar ile küçükbaş hayvanlar küpelene-

rek ulusal veritabanında kayıt altına alınmakta, mevcut kayıt sistemi vasıtasıyla hayvanların hareketleri ve hastalıkları izlenebilmektedir. Kayıt sisteminde kayıt altına alınan hayvanların tür, ırk, cinsiyet ve doğum tarihi bilgilerinin sorgulanabilmesi amacıyla Bakanlığımızca <https://hayvanbilgi.tarim.gov.tr/> web sayfası hazırlanarak kullanıma açılmıştır. Söz konusu adresten hayvanın küpe numarası girilerek hayvan bilgileri sorgulanabilmektedir" dedi.



BAKAN ÇELİK düğmeye bastı

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik, et fiyatlarının aşağı çekilmesi için Türkiye genelinde yem bitkisi üretip, girdi maliyetlerini aşağı çekeceklerini ve damızlık çiftlikleri kuracaklarını açıkladı.

Çelik, "Bunları yaptığımızda hem ette dışarı bağımlılık sona erecek hem de fiyatlar aşağı çökilecek" dedi. ►► 6'da



Faruk Çelik



Et fiyatları için düğmeye basıldı

Et fiyatları için yeni adım atılıyor. Bakan Çelik, damızlık çiftlikleri kurulacağını ve yem fiyatlarını düşüreceklerini belirterek, "Bunları yapınca fiyat düşecek ithalat azalacak" dedi.



Faruk Çelik

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik, et fiyatlarının aşağı çekilmesi için Türkiye genelinde yem bitkisi üretip, girdi maliyetlerini aşağı çekeceklerini ve damızlık çiftlikleri kuracaklarını açıkladı. Çelik, "Bunları yaptığımızda hem ette dışarı bağımlılık sona erecek hem de fiyatlar aşağı çekilecek" mesajı verdi.

HAVZA BAZLI ÜRETİM

Çelik, önümüzdeki günlerde iki önemli adım atacaklarını belirterek, "Birincisi havza bazlı üretim sistemine geçeceğiz. 11 milyar liralık hasılat artışı bekliyoruz. 941 havza belirledik. Buralarda neler ekilebileceği tespit edildi. Bölgedeki üreticilere belirlenen dışında ürün ekmeleri halinde destek verilmeyecek. Hedef, neye ihtiyacımız varsa onu bizim top-raklarımızda elde etmek. Milli tarım ve kendi kendine yetişen hayvancılık"

dedi.

20 ÇİFTLİK YOLDA

Türkiye'de ithalata dayalı bir hayvancılık uygulandığı ve yerli üretim için düğmeye bastıklarını belirten Çelik, sözlerini şöyle sürdürdü: "Doğu Anadolu başta olmak üzere Türkiye'nin 22 ilini yetiştirici bölge ilan edeceğiz. 20 damızlık hayvan çiftliği kurulacak. Üretici gidip kesim için besleyeceği hayvanı buradan alacak. Aynı şekilde küçükbaş hayvanlar



için de damızlık çiftlikleri kurulacak. İlk etapta 50 bin damızlık hayvan geliyor. Hedefimiz 300 bin hayvan üzerine sistemi kurmak."

MERALAR ÜRETİCİYE AÇILACAK

Bakan Çelik, havza bazlı sistem uygulamasına yem bitkilerini dahil ettiklerini, bunların Türkiye'nin her yerinde ekilebileceğini, ayrıca meraları üreticilere açacaklarını söyledi. Çelik, "Bu da yem fiyatlarını aşağı çekecek. Yem fiyatları aşağı çekilip damızlık hayvan çiftlikleri kurulunca et fiyatları da aşağı çekilmiş olacak" mesajı verdi.

TÜRKİYE'NİN YARISI ŞAP ALANI

Çelik, Türkiye'nin şap hastalığından arındırılması için önemli bir adım atacaklarını belirtti. Şu anda Trakya bölgesinin 'şaptan arı bölge' olduğunu, bunu genişleteceklerini

vurgulayarak, "Antalya'dan Sinop'a kadar hat çizeceğiz ve batıda kalan bölge şapa arı bölge ilan edildi. Buraya hayvan girişleri kontrol edilecek. Bölgeye girişleri kontrol için üç istasyon kurulacak. Denetimler yapılmadan bölgeye hayvan sokulmayacak" diye konuştu.

TAĞŞIŞE 10 KAT CEZA

Çelik, gerek tarım gerek hayvancılıkta sistem sorununun çözüldüğünü, altyapı çalışmalarını tamamladığını, 2017'nin düğmeye basma yılı olacağını kaydetti. Tağşiş listelerinin devamının geleceğini söyleyen Çelik, "Bakanlık kimsenin gözünün yaşına bakmaz. Tağşiş gıda ile ilgili çalışma yapıyoruz. Cezalar 10 kat artacak. Tağşiş yapanların işyerleri kapatılacak ve bir daha başka ad altında dahi olsa açılmasına izin verilmeyecek" dedi. İHA



Karacabey merinosu İslah projesi



III 5'de



Karacabey merinosu ıslah projesi



hakkında bilgilendirdikleri ve eğitim verdiklerini, daha sonra projeye katılmak isteyen üreticilerle irtibata geçtiklerini anlattı.

Türkiye'nin tüm illerinde bu tür projelerin yapıldığını hatırlatan Soysal, "Türkiye'nin tüm illerinde o bölgede bulunan yerli ırkların ıslahını sağlayabilmek amacıyla 'Halk Elinde Islah Projesi' adında proje uygulanmakta. Biz de bu doğrultuda bölgemizdeki yerli ırkların ıslahını sağlamak istiyoruz." diye konuştu.

Doğan kuzuları, ağırlıklarına

göre seçip, gelişme sağlayanları koç adayları olarak seçtiklerini söyleyen Soysal, şunları kaydetti:

"Proje teknik elemanımız her gün üreticilere uğruyor. Doğan kuzuları, doğduktan 3 ay sonraki ağırlıklarına göre seçip gelişme sağlayanları potansiyel koç adayları olarak belirliyoruz. Bunu başka çiftliklere ve köylere satarak damızlık koyun ihtiyacını bölge içinden karşılamayı hedefliyoruz. Bu doğrultuda çiftçilere üretim teknikleri hakkında bilgiler sunmak gibi faaliyetler de yapıyoruz. Seçilen koyunlar, geleceğin ebeveynleri oluyor. Amacımız, Karacabey Merinosu ırkının saflığını korumak, ıslahını sağlamak, damızlık koç ve koyun yetiştirmek."

Namık Kemal Üniversitesi (NKÜ) Ziraat Fakültesi Zooteknik Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. İhsan Soysal, Trakya genelinde başlattıkları Karacabey Merinosu Islah Projesi kapsamında Tekirdağ'ı, Karacabey Merinosu koyun ırkının tedarik merkezi haline getirmeyi hedeflediklerini belirtti.

■ ■ ■ Ayhan FİDAN

Soysal, projeye Tekirdağ'ın Karacabey Merinosu ırkının tedarik merkezi haline gelmesini sağlamayı ve bu ırkın saflığını korumayı, ıslahını sağlamayı, damızlık nitelikli koç, koyun yetiştirmeyi amaçladıklarını kaydetti.

Projenin ikinci yılında olduklarını ifade eden Soysal, ilk yılda üreticileri proje



Erciş'te bayram programı



Van'ın Erciş Kaymakamlığı tarafından Kurban Bayramı nedeniyle bir program düzenlendi.

Programda bir konuşma yapan Gümrük ve Ticaret Bakan Yardımcısı Fatih Çiftçi birlik ve beraberlik mesajları vererek, "Bugün Erciş'teyiz. Erciş hakikaten bu bölgede bayramın en güzel yaşandığı kültürü o manevi havanın en iyi yaşandığı başında gelen ülkenin güzel bir şehri. Tabi, Erciş güzelliklerin en fazlasına layık olan bir şehir. Erciş'te bugüne kadar çok güzel şeyler yaşandı. Ülkeye bağlı, manevi değerlere bağlı bir şehir. Bayramlarda işte bizim en önemli değerlerden birisi. Kardeşliğimizi, birliğimizi pekiştiren en önemli manevi değerlerden iki bayramımızdan birisi. İnşallah bu bayramlar ülkemize milletimize İslam alemine hayırlara vesile olur. Birlik ve beraberliğimize, kardeşliğimize, huzura, barışa vesile olur. Tabi ki, bununla birlikte bizimde çok önemli görevlerimiz var. Kendi memleketimize, geleceğimize Ercişliler olarak, Vanlılar olarak sahip çıkmak durumundayız. Çok acılar çok sıkıntılar yaşadık. Bu şehir çok büyük zararlar gördü zarar verilip yıkıldı. Erciş bunların hiçbirisini hak eden bir şehir değildir. Ama inşallah bundan sonraki süreçte hep birlikte kendi geleceğimize sahip çıkacağız. Bu vatanın her noktasında o huzuru ve güveni sağlayan bizim bu ortamlarda rahat bir şekilde bulunmamıza vesile olan bu güzel ortamı sağlayan şehitlerimize bir kez daha

Allah'tan rahmet diliyoruz. Güvenlik güçlerimiz olan askerimizi, polisimizi Allah Muaffak etsin, yardımcıları olsun. Yine 15 Temmuz'da bu ülkenin demokrasi için geleceği için şehit olan şehitlerimize de Cenabı Haktan rahmet diliyoruz. Ayrıca, bu süreçte yeni bir karar alındı. Ülkemizin çeşitli noktalarında terörü besleyen, destekleyen yerel yönetimler noktasında hükümetimizin aldığı kararla 28 belediyeye kayyum atandı. İlçemizde de Sayın kaymakamımız atanmıştır. Kaymakamımız deneyimli tecrübeli bir bürokratımızdır. Memleketimizde çok hizmeti var. Burada da çok hayırlı hizmetlere vesile olacağına inancımız tamdır. Allah hayırlı etsin, Allah Muaffak etsin inşallah. Ben inanıyorum ki ülkemizin de, Erciş'imizin de yarınları bugünlerden çok güzel olacak inşallah. Emin adımlarla yoluna devam edecektir" dedi.

Kaymakamlık binasında yapılan programa Erciş Kaymakamı aynı zamanda Erciş Belediye Başkanlığına kayyum olarak atanan Mehmet Şirin Yaşar, Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Bakan Yardımcısı Fatih Çiftçi, Garnizon Komutanı Albay Murat Yalbir, Erciş Cumhuriyet Başsavcısı İsmail Mermerci, Adalet Komisyonu Başkanı İsmail Geçici, TÜDKİYEB Genel Başkanı Nihat Çelik, AK Parti Erciş İlçe Başkanı Adnan Aydın, daire amirleri, muhtarlar, sivil toplum temsilcileri ile vatandaşlar katıldı.iha





Yayladan sofraya Erzincan TULUM PEYNERİ

ERZİNCAN'da, havaların ısınmasıyla yaylalara götürülen küçükbaş hayvanların sütünden yaz boyunca yapıp yayla sezonunun bitiminde piyasaya sürülen Erzincan tulum peyniri, sofralardaki yerini almaya başladı. Türkler'in tarihte hayvanlara bağlı "konar göçer" yaşam kültürünün bir sonucu olarak ortaya çıkan yazın hayvanlarla dağların yüksek kesimlerinde yaylalara, kışın da düşük rakımlı bölgelerdeki kışaklara göç etme geleneği halen Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde yaşatılıyor.

Geçmişte hayvanlar ile yaylalara giden ve burada hayvanlardan ürettikleri yağ, peynir gibi ürünleri dönüş yolundaki pazarda satan göçerler, günümüzde de yazın yaylalarda hayvanlarından elde ettikleri yağ, peynir gibi ürünleri şehir ve ilçe merkezlerinde satarak gelir sağlamayı sürdürüyor. Bu geleneğin yaşatıldığı Erzincan'da da yazın koyunları ile yaylalara giden göçerler, yaz boyunca koyunların sütünden elde ettikleri tulum peynirini, satışa sunmadan önce koyun postundan yapılan tulumlar, plastik bidonlar ile vakumlu ambalajlara dolduruyor.

Göçerler, yayla sezonu boyunca bu şekilde üretilen peynirleri, havaların soğumaya başladığı ve yayla sezonunun sonuna yaklaşan şu günlerde kent merkezi ve ilçelere getirerek, satışa sunmaya başladı. Kent ve ilçe merkezlerindeki market ve pazarlardaki tezgahlarda yerini almaya başlayan, üretiminde kullanılan çiğ koyun sütü, doğal maya ve Kemah tuzundan tadım alan tulum peyniri, kendine has lezzetli vatandaşların beğenisini topluyor. Erzincan'ın 2 bin 500 rakımlı Ağlıoğlu yaylasında ailesiyle tulum peyniri üreten küçükbaş hayvan yetiştiricisi Bilal Gerçek, AA muhabirine yaptığı açıklamada, mayıs ayında koyunları ile

yaylaya geldiğini ve Ağustos-Eylül aylarında geri döndüklerini ifade etti. Bu süreçte yaylada sağım yaptıkları koyunların sütünden tulum peyniri ürettiklerini anlatan Gerçek, "Yaylada çadırda yapıp kalkıyoruz. 250 koyunum var. Günde iki kez koyunları sağım sütlerinden günlük 50-60 kilogram tulum peyniri üretiyoruz. Şartlarımız zor, ağustos ayında çadırda soba yakıyoruz." dedi. Erzincan Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Kenan Doğan da Erzincan tulum peynirini hijyenik şartlarda ve kaliteli üretimin devamını sağlanması için Erzincan Üniversitesi ve üreticilerle çalışmalar yürüttüklerini ifade ederek, Erzincan tulum peynirinin piyasadaki arz talebini arttırmak için tüm imkanları seferber ettiklerini söyledi. Üreticilerin yüksek rakımlı yaylalarda soğuk hava şartlarında ailece emek vererek Erzincan tulum peynirini piyasaya sürdüklerini hatırlatan Doğan, "Birliğimizin Erzincan'da 2 bin üyesi var. Üyelerimizin 280 bin anaç yani sağlıklı hayvan kapasitesi var. Senelik tulum peyniri üretimiz 6 bin ton civarındadır." dedi.

Erzincan tulum peynirinin yapılışı

ERZİNCAN tulum peynirinin yapılışı sıcağın başlaması ve ardından koyun sürülerinin yaylalara götürülmesiyle başlıyor. Yaylalarda koyunlardan elde edilen süt ince ve temiz bir bezden yapılmış süzgeçlere alınıp peynir haline getiriliyor. Bir gece sonra peynir çadırlarına getirilen tulum peyniri, burada Kemah tuzu ile tuzlanıp 10

gün süreyle dinlendiriliyor. Tuzunu alan peynir, ardından küçük torbalara konulduktan sonra bir hafta ya da 10 gün süreyle üzerine bez örtülüp hava ve toz alması sağlanarak suyunu tamamen çekmesi için bekletiliyor. Ardından Kemah tuzuyla yeniden tuzlanıp tekrar yeni torbalara sıkı şekilde basılan tulum peynirinin konulduğu bu torbaların ağzı dikiliyor. Bu şekil-

de 10 gün daha bekletilip suyu tamamen süzülen peynir, deri veya bidonlara basılmak üzere soğuk hava depolarına naklediliyor. Bidonlara ve deriye makinelerle veya elle basılan peynir, soğuk havada bir süre bekletilip kıvama geldikten sonra pazara sunuluyor. Tulum peyniri, doğal maya ve çiğ süt ile yapılması, kendine özgü lezzeti ile diğer peynirlerden farklılık gösteriyor.

'Hayvan yeterli endişelenmeyin'

TÜRKİYE Ziraat Odaları Birliği (TZOB) Genel Başkanı Şemsi Bayraktar, Türkiye'de 4 günlük bayram döneminde kesilecek büyükbaş hayvan sayısının, 99 ülkenin sığır, küçükbaş



hayvan sayısının ise 134 ülkenin koyun varlığından daha fazla olduğunu belirtti. Bayraktar, Türkiye'de 2015 yılı Kurban Bayramı'nda 867 bin büyükbaş, 2 milyon 700 bin küçükbaş hayvanın kurban olarak kesildiğini hatırlatarak, bu sene bayramda da

850 bini büyükbaş, 2,7 milyonu küçükbaş olmak üzere 3 milyon 550 bin baş hayvan kesileceğini, halkın bu kurbanlıklar için 7,5 milyar liranın üzerinde para ödeyeceğini tahmin ettikleri bildirdi.

Türkiye'de 1,2 milyonu büyükbaş, 3 milyon 780 bini küçükbaş olmak üzere 4 milyon 980 bin baş kurbanlık bulunduğu altını çizen Bayraktar, henüz kurbanlık almayan vatandaşların "hayvan bulamayacağız" diye endişe etmemeleri gerektiğini, kurbanlık sıkıntısı yaşanmayacağını kaydetti.

Bayraktar, Türkiye'de 4 günlük bayram döneminde kesilecek 850 bin büyükbaş hayvanın, dünyadaki 99 ülkenin her birinin sığır sayısından fazla olduğuna dikkati çekerek, Türkiye'de kesilecek büyükbaş hayvan sayısından daha az sığırları olan ülkeler arasında Macaristan, Letonya, Litvanya, Slovenya, Estonya gibi Avrupa Birliği ülkeleri, Kongo Demokratik Cumhuriyeti, Suudi Arabistan, Malezya, Kuzey Kore, Tayvan gibi büyük nüfuslu ülkeler, Yunanistan, Bulgaristan, İsrail gibi bölge ülkelerinin bulunduğunu ifade etti.



Pazarın gözdesi Ankara Keçisi

BU yıl Ankara'da kurulan kurban pazarlarında Ankara Keçisi'ne geçtiğimiz yıllara göre daha fazla talep oldu. Ankara Büyükşehir Belediyesi Kırsal Hizmetler ve Jeotermal Kaynaklar Dairesi tarafından yürütülen kampanyayla marka değeri artan Ankara Keçisi, bu yıl kurbanlık pazarlarında da alıcının gözdesi konumundaydı.

Tiftik Keçisi adıyla da bilinen Ankara Keçisi, hem lezzetli hem de sağlıklı olmasıyla ilgi çekerken, kurbanlık tercihi olarak da Kurban Pazarlarında üç yıldır boy gösteriyor. Ankara'nın yanı sıra İstanbul başta olmak üzere diğer illerde de alıcı bulan Ankara Keçisi, talep artışıyla yetiştiricinin yüzünü güldürdü. Ekonomik fiyatıyla da dikkat çeken Ankara Keçisi, ibadetini yerine getirmek isteyen dar gelirlilerin de tercihi oldu.

YETİŞTİRİCİSİ MEMNUN, ANKARALI MEMNUN

Ankara'nın en büyük kurbanlık pazarları içinde yer alan Ovacık ve Yenikent Kurban Pazarlarında kurbanlık satışı yapan Ayyaşlı Ankara Keçisi Yetiştiricisi Mesut Eroğlu, "Yapılan projeler sayesinde Ankara Keçisi'nin satışı arttı. Bu yıl pazarda 3'üncü senemiz. Bundan önceki yıllarda Ankara Keçisi'ni tercih eden bu yıl da direk bize geliyor. Her geçen yıl satış artıyor. Ayrıca, hayatında hiç keçi eti yememiş insanlar var. Bu insanlar ön yargı ile yaklaşıyor. Onlar da eti tattıklarında ne kadar yanlış olduklarını anlıyor ve tercihlerini Ankara Keçisi'nden yana kullanıyorlar. Bu yıl satışların katlanacağı konusunda umudunuz daha fazla. Ankara Keçisi'ni bilen Ankaralılar zaten direkt bize gelip, tercihini Ankara Keçisi'nden yana kullanıyor. Tanıtım çalışmaları için Ankara Büyükşehir Belediyesi Kırsal Hizmetler ve Jeotermal Kaynaklar Dairesi Başkanlığına ve Ankara Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği'ne teşekkür ederiz" dedi.



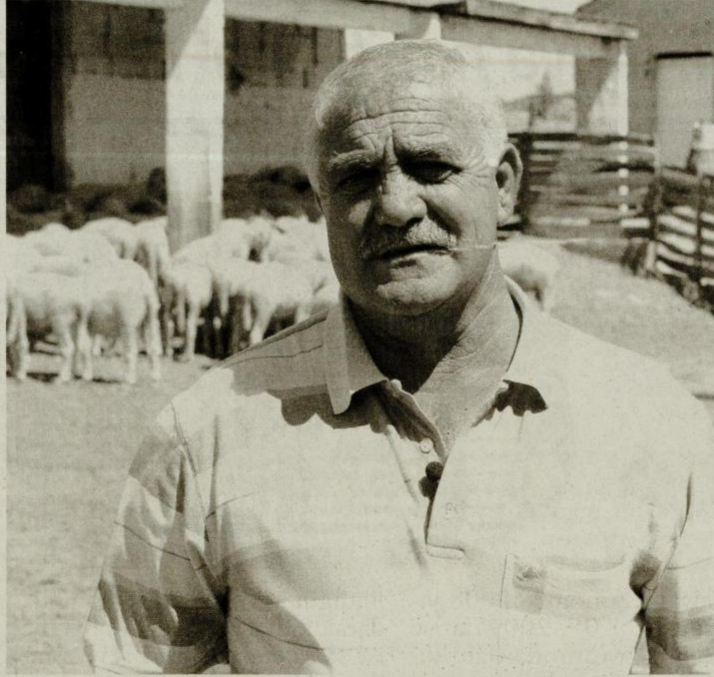
“İstanbul’un kurbanlık ihtiyacını Trakya karşıladı”

Türkiye Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Merkez Birliği Yönetim Kurulu Üyesi Bülent Oral, İstanbul’un kurbanlık ihtiyacının önemli ölçüde Trakya’dan karşılandığını bildirdi.

A Oral, Trakya’da besicilerin, İstanbulluların kurbanlık ihtiyacını karşılamak için son hazırlıklarını tamamladıklarını söyledi. Trakya’nın hayvancılıkta önemli bir yere sahip olduğunu aktaran Oral, bu bölgeden İstanbul’a sadece küçükbaş olarak 100 bin hayvan gideceğini kaydetti.

İstanbulluların Trakya’da yetişen hayvanlara daha fazla ilgi gösterdiğini anlatan Oral, “İstanbul’un kurbanlık ihtiyacının yüzde 90’ını Trakya karşıyor. Trakya bölgesi hastalıklardan arı bölge olduğu için alıcıların ilk tercihi oluyor. Trakya’da gerçekten çok sağlıklı hayvanlar yetişiyor. Özellikle Kırklareli’nin İstanca eteklerinde yetiştirilen hayvanların eti de lezzetli. Bundan dolayı İstanbullular Trakya’da yetişen kurbanlıkları tercih ediyor. Bu yıl Trakya’dan İstanbul’a yaklaşık 100 bin küçükbaş hayvan gidecek. Bu giden kurbanlıkların hiçbirini geri gelmeyecek çünkü İstanbul’da her besicinin müşterisi belli. Artık besiciler ile kurban alıcıları arasında bir dostluk olmuş.” şeklinde konuştu.

Besicilerin kurbanlık hayvanlarını bayrama bir hafta kala İstanbul’a götürmeye başlayacaklarını dile ge-



tiren Oral, hayvan ağıllarındaki tüm hazırlıkların tamamlandığını aktardı.

Trakya’da yetişen kurbanlığın etinin lezzetli oluşuna da işaret eden Oral, “İstanbul’a kurbanlıkların çoğu Kırklareli’nden gitmektedir çün-

kü Kırklareli’nde Edirne ve Tekirdağ’a göre hayvancılık daha fazla. Kırklareli’nde hem hayvan sayısı hem de etin kalitesi çok daha iyi. Bu nedenle biz Trakya’da yetişen hayvanları önemsiyoruz. İstanbul’a

doğu bölgelerinden de hayvan gitmekte. Ancak doğu bölgelerinde İstanbul’a yüzde 10 civarında hayvan getirilir, yüzde 7-8’i satılır.” ifadesini kullandı.

“İstanbul pazarı besicilerin yüzünü güldürüyor”

Kırklareli’nde 30 yıldır küçükbaş hayvan besiciliği yapan Abidin Maldır ise kurban bayramına sayılı günler kala hayvanlarını satış için hazırladıklarını belirtti.

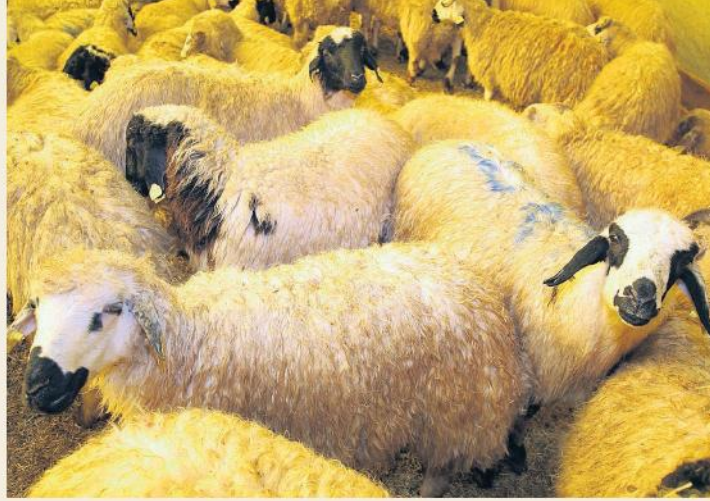
Hayvanlarına bir yıl boyunca gözleri gibi baktıklarını dile getiren Maldır, kurban bayramı gelmesiyle besicilerin heyecanla pazara çıkacakları günü beklediklerini anlattı.

İstanbul’da hayvanlarını daha kolay ve istedikleri fiyatlara satabildiklerini vurgulayan Maldır, “İstanbul’a her yıl yaklaşık 300 kurbanlık götürüyoruz. Kurbanlıklarımızı yaklaşık 4 günde tamamını satıyoruz çünkü biz yaklaşık 25 yıldır hayvanlarımızı İstanbul’a götürerek satıyoruz. İstanbul’da müşterilerimiz hazır. Kurban bayramı öncesi müşterilerimiz bizi arayarak kurbanlıklarını ayırttırıyor. İstanbul pazarı besicilerin yüzünü her zaman güldürmüştür.” dedi.

FİYAT MAKUL

Türkiye Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Merkez Birliği (TÜDKİYEB) Genel Başkanı Nihat Çelik, Türkiye'nin pek çok yerinde küçükbaş kurbanlık fiyatlarının geçen yıla göre hemen hemen aynı düzeyde seyrettiğini, bazı bölgelerde artmasına rağmen makul düzeyde olduğunu söyledi. »4'te





Küçükbaş hem keseye hem de sağlığa yarar

Türkiye Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Merkez Birliği (TÜDKİYEB) Genel Başkanı Nihat Çelik, Türkiye'nin pek çok yerinde küçükbaş kurbanlık fiyatlarının geçen yıla göre hemen hemen aynı düzeyde seyrettiğini, bazı bölgelerde artmasına rağmen makul düzeyde olduğunu belirterek, "Bu yönüyle bakıldığında küçükbaş hayvan kesiminin vatandaşlarımızın kesesini fazlaca zorlamayacağını söyleyebiliriz. Bazı illerde küçükbaş kurbanlık fiyatları 450 liradan başlıyor." dedi.

Çelik, her yıl olduğu gibi bu yıl da Kurban Bayramı için piyasaya sürülecek küçükbaş hayvanların yeterli sayıda olduğunu anlatarak, Türkiye genelinde 250 bin yetiştiricinin 4 milyon civarında küçükbaş hayvanı ile vatandaşların kurbanlık talebini karşılamaya hazır olduklarını söyledi.

Türkiye'de her yıl 3 - 3,5 milyon küçükbaş hayvanın kurban edildiğine dikkati çeken Çelik, bu yıl 4 milyon civarında küçükbaş hayvan ile sayıca hiçbir sıkıntı yaşanmayacağını vurguladı.

Çelik, fiyatları bilinçli artırmak isteyen spekülörlere itibar etmemek gerektiğini anlatarak, "Her bayram öncesi maalesef bunu adet haline getirdiler. Yerli koyun ve keçi varlığımızla

vatandaşlarımızın kurbanlık ihtiyacının her yıl olduğu gibi bu yıl da sorunsuz bir şekilde karşılanacağını belirtmek istiyorum. Biz küçükbaş hayvancılığı sadece kurban bayramlarında değil, ülkemiz coğrafyası da dikkate alınarak genel anlamda hayvancılığın bir sigortası gibi görüyoruz ve kamuoyundan da olaya böyle bakmalarını istiyoruz." diye konuştu.

Çelik, "Türkiye'nin pek çok yerinde küçükbaş kurbanlık fiyatlarının geçen yıla göre hemen hemen aynı düzeyde seyrettiği bazı bölgelerimizde de artmasına rağmen makul düzeyde olduğunu belirledik. Bu yönüyle bakıldığında küçükbaş hayvan kesiminin vatandaşlarımızın kesesini fazlaca zorlamayacağını söyleyebiliriz. Bazı illerde küçükbaş kurbanlık fiyatları 450 liradan başlıyor." ifadelerini kullandı.

Bu yönüyle küçükbaş hayvan kesiminin vatandaşların kesesini fazlaca zorlamayacağını belirten Çelik, "Daha da önemlisi küçükbaş hayvancılığımız daha çok meraya ve olatmaya dayalı yapıldığı ve doğal olarak beslendikleri için sağlıklı ve kaliteli et tüketimi, kolay temin edilebilen vasfı ve geleneksel damak tadımıza uygun olması bakımından da tercih edilmelidir." görüşünü paylaştı.



Küçükbaş, dar gelirlinin umudu

Türkiye'de son yıllarda artış gösteren küçükbaş hayvan varlığı sayesinde, ekonomik sıkıntı çeken vatandaşlar da kurbanlık kesebilmenin mutluluğunu yaşıyor »7'NF





Küçükbaş, dar gelirlinin umudu oldu

Türkiye’de son yıllarda artış gösteren küçükbaş hayvan varlığı sayesinde, ekonomik sıkıntı çeken vatandaşlar da kurbanlık kesebilmenin mutluluğunu yaşıyor

Kurban Bayramı’nda dini ve cibelerini yerine getirmek isteyen vatandaşlar, küçükbaşa yöneldi. Kurban pazarlarında büyükbaş hayvanın canlı kilogram satışı 18 TL’lere kadar çıkarken, küçükbaşta ise bu fiyatlar daha düşük.

2002 yılından bu yana küçükbaş hayvancılığın desteklendiğini ve üretimin teşvik edildiğini belirten Ankara Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Hasan Kılınç, Küçükbaş hayvancılığın desteklenmesi Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nın 2023 strateji belgelerinde de devlet politikasına dönüşmüştür. Bu teşvik beraberinde hayvan sayısında artışı getirmiştir. Eğer bu artış ve destekleme olmasaydı bu sene Türk halkı kurban kese-

meyecek, ithalat daha yakıcı bir şekilde gündemi meşgul edecekti” diye konuştu. Türkiye’de tüketilen etin yüzde 10’unun Kurban’da tüketildiği bilgisini veren Kılınç, “2014 ve 2015 yıllarında 2 milyon 700 bin küçükbaş kurban edilirken, şu anda 3 milyon 700 bin kurban edilmeye müsait küçükbaş hayvan olduğu bildirildi. Türkiye’de küçükbaş hayvancılık daha da desteklenmeli, kurban başta olmak üzere her dönem Türkiye’de küçükbaş hayvan ürünlerinin tüketimi teşvik edilmelidir” ifadelerine yer verdi. Keçi eti fiyatıyla alternatif olarak Kurban pazarlarında alıcıyı bekliyor. Türkiye genelinde erkek kurbanlar ortalama canlı kilogram 12 TL’den satılırken, kurban vasfı taşıyan keçide ise canlı kilogram fiyatı-



Hasan Kılınç

nı 10 TL’den bulmak bile mümkün. Kurban kesmek isteyen vatandaşlar pazarlarda yerini alan keçi varlığı sayesinde bu yıl 450-500 TL’ye bile kurbanlık hayvan bulabilecek. (İHA)



Hem keseye ^{7'de} hem de sağlığa yarar



Türkiye Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Merkez Birliği (TÜDKİYEB) Genel Başkanı Nihat Çelik, Türkiye'nin pek çok yerinde küçükbaş kurbanlık fiyatlarının geçen yıla göre hemen hemen aynı düzeyde seyrettiğini, bazı bölgelerde artmasına rağmen makul düzeyde olduğunu belirtti.



Küçükbaş hem keseye hem de sağlığa yarar

Atatürk Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Atamanalp:
“Hayvansal ürün olarak ihraç edebildiğimiz tek ürün su ürünleridir.”



Türkiye Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Merkez Birliği (TÜDKİYEB) Genel Başkanı Nihat Çelik, Türkiye'nin pek çok yerinde küçükbaş kurbanlık fiyatlarının geçen yıla göre hemen hemen aynı düzeyde seyrettiğini, bazı bölgelerde artmasına rağmen makul düzeyde olduğunu belirterek, “Bu yönüyle bakıldığında küçükbaş hayvan kesiminin vatandaşlarımızın kesesini fazlaca zorlamayacağını söyleyebiliriz. Bazı illerde küçükbaş kurbanlık fiyatları 450 liradan başlıyor.” dedi.

Çelik, her yıl olduğu gibi bu yıl da Kurban Bayramı için piyasaya sürülecek küçükbaş hayvanların yeterli sayıda olduğunu anlatarak, Türkiye genelinde 250 bin yetiştiricinin 4 milyon civarında küçükbaş hayvanı ile vatandaşların kurbanlık talebini karşılamaya hazır olduklarını söyledi.

Türkiye’de her yıl 3 - 3,5 milyon küçükbaş hayvanın kurban edildiğine dikkati çeken Çelik, bu yıl 4 milyon civarında küçükbaş hayvan ile sayıca hiçbir sıkıntı yaşanmayacağını vurguladı.

Çelik, fiyatları bilinçli artırmak isteyen spekülatoörlere itibar etmemek gerektiğini anlatarak, “Her bayram öncesi maalesef bunu adet haline getirdiler. Yerli koyun ve keçi varlığımızla vatandaşlarımızın kurbanlık ihtiyacının her yıl olduğu gibi bu yıl da sorunsuz bir şekilde karşılanacağını belirtmek istiyorum. Biz küçükbaş hayvancılığı sadece kurban bayram-



larında değil, ülkemiz coğrafyası da dikkate alınarak genel anlamda hayvancılığın bir sigortası gibi görüyoruz ve kamuoyundan da olaya böyle bakmalarını istiyoruz.” diye konuştu.

Çelik, “Türkiye’nin pek çok yerinde küçükbaş kurbanlık fiyatlarının geçen yıla göre hemen hemen aynı düzeyde seyrettiği bazı bölgelerimizde de artmasına rağmen makul düzeyde olduğunu belirledik. Bu yönüyle bakıldığında küçükbaş hayvan kesiminin vatandaşlarımızın kesesini fazlaca zorlamayacağını söyleyebiliriz. Bazı illerde küçükbaş kurbanlık fiyatları 450 liradan başlıyor.” ifadelerini kullandı.

Bu yönüyle küçükbaş hayvan kesiminin vatandaşların kesesini fazlaca zorlamayacağını belirten Çelik, “Daha da önemlisi küçükbaş hayvancılı-

ğımız daha çok meraya ve olatmaya dayalı yapıldığı ve doğal olarak beslendikleri için sağlıklı ve kaliteli et tüketimi, kolay temin edilebilen vasfı ve geleneksel damak tadımıza uygun olması bakımından da tercih edilmelidir.” görüşünü paylaştı.

Koyun sayısında Van, keçi sayısında Mersin birinci

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verilerine göre, haziran itibarıyla Türkiye’de 44 milyon 672 bin 814 baş küçükbaş hayvan bulunuyor. Bunun yüzde 75’ini (33,8 milyon baş) koyun, 10,8 milyonunu da keçi oluşturuyor.

İllere göre koyun sayısı dağılımına bakıldığında en çok koyun, 2 milyon 476 bin baş ile Van’da bulunuyor.



Türkiye bayrama 5 milyon kurbanlık ile hazır

Türkiye’de bu yıl için kurbanlık şartlarına haiz 1 milyon 181 bin büyükbaş, 3 milyon 771 bin küçükbaş hayvan varlığı tespit edildi.



A Türkiye’deki 14,1 milyon büyükbaş hayvanın 4,5 milyonu, 41,9 milyon küçükbaş hayvanın da 13,9 milyonu kayıt altına alındı. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından bu yıl için kurbanlık hayvan şartlarını haiz büyükbaş hayvan varlığı 1 milyon 181 bin, küçükbaş hayvan varlığı ise 3 milyon 771 bin olarak belirlendi.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı verilerinden yaptığı derlemeye göre, Türkiye’de toplam 115 ruhsatlı hayvan pazarı ve 15 hayvan borsası olmak üzere, toplam 130 ruhsatlı hayvan satış yeri var. Toplam 52 ilde hayvan pazarı, 12 ilde de hayvan borsası bulunuyor.

Geçen yıl itibarıyla Türkiye’de bü-

yükbaş hayvan varlığı 14 milyon 127 bin 837, küçükbaş hayvan varlığı da 41 milyon 924 bin 100 olarak belirlendi. Bu yıl haziran itibarıyla da büyükbaş sayısı 14 milyon 324 bin, küçükbaş sayısı ise 44 milyon 34 bin oldu.

Büyükbaş hayvanlar Türkvet Veteriner Bilgi Sistemi (Türkvet) veri tabanına, küçükbaş hayvanlar Koyun ve Keçi Kayıt Sistemi (KKKS) veri tabanına kayıt ediliyor. Büyükbaş hayvanların kayıt altına alınma çalışmalarına 2001 yılında başlandı. Küçükbaş hayvanların tanımlanarak, kayıt altına alınması çalışmaları ise 2010 yılından itibaren yapılıyor.

Türkvet’te kayıtlı büyükbaş hayvancılık işletme sayısı 1 milyon 479 bin 263, Koyun Keçi Kayıt Sistemi’n-

de (KKKS) kayıtlı küçükbaş hayvancılık işletme sayısı 580 bin 700, kayıtlı kulak küpesi üretici firma sayısı da 11 oldu.

2015 itibarıyla 4 milyon 501 bin 566 büyükbaş hayvan ile 19 milyon 927 bin 148 küçükbaş hayvan kayıt altına alındı. Sağılan hayvan sayısı ise 25 milyon 540 bin 193 olarak tespit edildi. 2015’te 3 milyon 766 bin 468 büyükbaş, 7 milyon 7 bin 652 küçükbaş hayvan kesildi. Söz konusu dönemde 1 milyon 14 bin 926 ton sığır, 100 bin 21 ton koyun, 33 bin 990 ton keçi, 326 ton manda eti olmak üzere, toplam 1 milyon 149 bin 262 ton et üretimi gerçekleşti.

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından, bu yıl için kurbanlık

hayvan şartlarını haiz büyükbaş hayvan varlığı 1 milyon 181 bin, küçükbaş hayvan varlığı ise 3 milyon 771 bin olarak tespit edildi.

Geçen sene 23 milyon şap aşısı uygulandı

Geçen sene büyükbaş hayvanlara ilkbaharda 11,7 milyon, sonbaharda da 11,2 milyon şap aşısı yapılırken, küçükbaş şap aşılama sayısı da 854 bini geçti. Söz konusu dönemde 1,6 milyon sığır brusellozu, 226 bin büyükbaş, 174 bin küçükbaş şarbon aşısı yapıldı. Küçükbaş hayvanlara 1,6 milyon koyun-keçi çiçeği, 3,5 milyon koyun-keçi brusellozu, 10,7 milyon koyun-keçi vebası, 5,2 milyon mavi dil aşılması gerçekleştirildi.



Küçükbaş hem keseye hem de sağlığa yarar

TÜRKİYE Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Merkez Birliği (TÜDKİYE) Genel Başkanı Nihat Çelik, Türkiye'nin pek çok yerinde küçükbaş kurbanlık fiyatlarının geçen yıla göre hemen hemen aynı düzeyde seyrettiğini, bazı bölgelerde artmasına rağmen makul düzeyde olduğunu belirterek, "Bu yönüyle bakıldığında küçükbaş hayvan kesiminin vatandaşlarımızın kesesini fazlaca zorlamayacağını söyleyebiliriz. Bazı illerde küçükbaş kurbanlık fiyatları 450 liradan başlıyor." dedi.

Çelik yaptığı açıklamada, her yıl olduğu gibi bu yıl da Kurban Bayramı için piyasaya sürülecek küçükbaş hayvanların yeterli sayıda olduğunu anlatarak, Türkiye genelinde 250 bin yetiştiricinin 4 milyon civarında küçükbaş hayvanı ile vatandaşların kurbanlık talebini karşılamaya hazır olduklarını söyledi.

Türkiye'de her yıl 3 - 3,5 milyon küçükbaş hayvanın kurban edildiğine dikkati çeken Çelik, bu yıl 4 milyon civarında küçükbaş hayvan ile sayıca hiçbir sıkıntı yaşanmayacağını vurguladı.

Çelik, fiyatları bilinçli artırmak isteyen spekülörlere itibar etmemek gerektiğini anlatarak, "Her bayram öncesi maalesef bunu adet haline getirdiler. Yerli koyun ve keçi varlığımızla vatandaşlarımızın kurbanlık ihtiyacının her yıl olduğu gibi bu yıl da sorunsuz bir şekilde karşılanacağını belirtmek istiyorum. Biz küçükbaş hayvancılığı sadece kurban bayramlarında değil, ülkemiz coğrafyası da dikkate alınarak genel anlamda hayvancılığın bir sigortası gibi görüyoruz ve kamuoyundan da olaya böyle bakmalarını istiyoruz." diye konuştu.

Çelik, "Türkiye'nin pek çok yerinde küçükbaş kurbanlık fiyatlarının geçen yıla göre hemen hemen aynı düzeyde seyrettiği bazı bölgelerimizde de artmasına rağmen makul düzeyde olduğunu belirledik. Bu yönüyle bakıldığında küçükbaş hayvan kesiminin vatandaşlarımızın kesesini fazlaca zorlamayacağını söyleyebiliriz. Bazı illerde küçükbaş kurbanlık fiyatları 450 liradan başlıyor." ifadelerini kullandı.

Bu yönüyle küçükbaş hayvan kesiminin vatandaşların kesesini fazlaca zorlamayacağını belirten Çelik, "Daha da önemlisi küçükbaş hayvancılığımız daha çok meraya ve otlatmaya dayalı yapıldığı ve doğal olarak beslendikleri için sağlıklı ve kaliteli et tüketimi, kolay temin edilebilen vasfı ve geleneksel damak tadımıza uygun olması bakımından da tercih edilmelidir." görüşünü paylaştı.



Küçükbaşta fiyatlar 450 liradan başlıyor

TÜRKİYE Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Merkez Birliği (TÜDKİYEB) Genel Başkanı Nihat Çelik, Türkiye'nin pek çok yerinde küçükbaş kurbanlık fiyatlarının geçen yıla göre hemen hemen aynı düzeyde seyrettiğini, bazı bölgelerde artmasına rağmen makul düzeyde olduğunu belirtti. Çelik, "Küçükbaş hayvan kesiminin vatandaşlarımızın kesesini fazlaca zorlamayacağını söyleyebiliriz. Bazı illerde küçükbaş kurbanlık fiyatları 450 liradan başlıyor. Küçükbaş hayvancılığımız daha çok meraya ve otlatmaya dayalı yapıldığı ve doğal olarak beslendikleri için sağlıklı ve kaliteli et tüketimi, kolay temin edilebilen vasfı

ve geleneksel damak tadımıza uygun olması bakımından da tercih edilmelidir" diye konuştu.

SPEKÜLATÖRLERE DİKKAT

Fiyatları artırmak isteyen spekülâtlörlere itibar etmemek gerektiğini anlatan Çelik, "Her bayram öncesi maalesef bunu adet haline getirdiler. Yerli koyun ve keçi varlığımızla vatandaşlarımızın kurbanlık ihtiyacının her yıl olduğu gibi bu yıl da sorunsuz karşılanacağını belirtmek istiyorum. Biz küçükbaş hayvancılığı ülkemiz coğrafyası da dikkate alınarak hayvancılığın bir sigortası gibi görüyoruz ve kamuoyundan da olaya böyle bakmalarını istiyoruz" diye konuştu.



Vatandaşlar küçükbaş hayvanları tercih etti

Türkiye'de son yıllarda artış gösteren küçükbaş hayvan varlığı sayesinde, ekonomik sıkıntı çeken vatandaşlar da kurbanlık kesebilmenin mutluluğunu yaşıyor

Kurban Bayramı'nda dini vecibelerini yerine getirmek isteyen vatandaşlar, küçükbaş hayvanın canlı kilogram satışı 18 TL'lere kadar çıkarken, küçükbaşta ise bu fiyatlar daha düşük.

"VATANDAŞ KURBAN KESEMENECEKTİ"

2002 yılından bu yana küçükbaş hayvancılığın desteklendiğini ve üreti-

min teşvik edildiğini belirten Ankara Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Hasan Kılınç, "Küçükbaş hayvancılığın desteklenmesi Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın 2023 strateji belgelerinde de devlet politikasına dönüşmüştür. Bu teşvik beraberinde hayvan sayısında artışı getirmiştir. Eğer bu artış ve destekleme olmasaydı bu sene Türk halkı kurban kesemeyecek, it-

halat daha yakıcı bir şekilde gündemi meşgul edecekti" diye konuştu.

VATANDAŞIN YÜZÜNÜ GÜLDÜRDÜ

Pazarlarda büyükbaş hayvanın canlı kilogram fiyatının 17-18 TL'lerde gezdiğini hatırlatan Kılınç, "Büyükbaş hayvan yetiştiricisi bu rakamın altına inme taraftarı değil. Küçükbaş hayvanda ise, kurbanlık olarak üretilmiş özel hayvanlarda fiyat 14 TL'den başlamakta. Erkeç keseceğim dersiniz, 12 TL, kurban vasfı taşıyan koyun ve keçinin fiyatı ise daha da düşük. Bugün insanlar kendi içinde barındığı alternatifler ve uygun fiyat nedeniyle küçükbaş hayvana yöneliyor. Aslında insanlar sağlıklı ve lezzetli oluşu başta olmak üzere kültürel nedenlerle küçükbaş hayvandan hiç vazgeçmemeliydi. Hem kurban döneminde hem de normal dönemlerde büyükbaş hayvana talep arttıkça uygun bakım ve besleme koşulları olmayan tamamen ham maddesi dışarıdan gelen yemlerle beslenen sağlıklı büyükbaş hayvan sayımızı artırıyor. Bu da çare olmuyor, itha-

lat yapmak zorunda kalıyoruz" dedi.

"KÜÇÜKBAS DESTEKLENMELİ"

Türkiye'de tüketilen etin yüzde 10'unun Kurban'da tüketildiği bilgisini veren Kılınç, "2014 ve 2015 yıllarında 2 milyon 700 bin küçükbaş kurban edilirken, şu anda 3 milyon 700 bin kurban edilmeye müsait küçükbaş hayvan olduğu bildirildi. Türkiye'de küçükbaş hayvancılık daha da desteklenmeli, kurban başta olmak üzere her dönem Türkiye'de küçükbaş hayvan ürünlerinin tüketimi teşvik edilmelidir" ifadelerine yer verdi.

KEÇİ ETİ FİYATIYLA ALTERNATİF

Keçi eti fiyatıyla alternatif olarak Kurban pazarlarında alıcıyı bekliyor. Türkiye genelinde erkeç kurbanları orantılamalı canlı kilogram 12 TL'den satılırken, kurban vasfı taşıyan keçi ise canlı kilogram fiyatını 10 TL'den bulmak bile mümkün. Kurban kesmek isteyen vatandaşlar pazarlarda yerini alan keçi varlığı sayesinde bu yıl 450-500 TL'ye bile kurbanlık hayvan bulabilecek. (İHA/İZMİR)



Hasan Kılınç

Duman "650 TL olan bu ücreti kınıyoruz"

Salihli Belediyesi'ne ait Salihli Hayvan Pazarında hayvan sahiplerinin işgaliye parasının yüksekliği nedeniyle isyan etme noktasına geldiğini belirten Manisa Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Yüksel Duman, "650 TL olan bu ücreti kınıyoruz" dedi.



Konuyla ilgili açıklama, "Sayın Belediye Başkanı Zeki Kayda'yı ziyaret ettik. 650 TL olan kotura ücretlerinin yüksek olduğunu, diğer zamanlarda hayvanlarını hayvan pazarına getiren vatandaşlardan 2,5 TL civarındaki ücretin de yüksek olduğunu, bu fiyatın 1 TL olmasını ilettik. Başkan Kayda ise,

bu konuları meclis genel kuruluna durumu aktaracağını ve bu konuda yardımcı olacağını söyledi ama maalesef geri dönülmedi. Belediye meclis üyelerine de sesleniyorum. Vatandaşların bu mağduriyetine bir an önce çözüm bulunsun. Hayvan üreticisi ne kazanıyor ki giriş ücretine 650 TL para versin. 25 hayvan alan koturaya 650 TL bedel koymuşlar. Hayvan pazarına giriş bedeli olan 650 TL ücreti kınıyoruz. Bugün komşu ilçelere bakıldığında Manisa'nın en azından hayvan barınakları bizim 3 koturaya 1 kotura değerinde böyle bir rakam yok. Bu fiyatlar uygunsuzdur. Normalde hayvan pazarına girme ücretleri 2,5 TL dir. Hiç bir yerde böyle bir rakam yoktur. Hayvan barınakları çok küçük olmasına rağmen giriş ücretleri çok yüksektir. Bu vatandaşlara hizmet değil. Onlara yapılan en büyük kötülüktür. Bir an önce yetkililer buna çözüm bulsun. Birlik olarak hayvan üreticilerinin arkasındayız. Sadece Salihli'yi değil tüm Manisa'yı kapsıyoruz" dedi.

Ayrıca Duman, "Manisa Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği üyelerimizin ve vatandaşlarımızın Kurban Bayramını en içten duygularıyla kutluyor; bayramın ülkemiz, İslâm âlemi ve tüm insanlık için hayırlara vesile olmasını diliyorum" dedi.

■ Haber Merkezi





M. Ali Şengöz

SIİRT DAMIZLIK KOYUN KEÇİ YETİŞTİRİCİLERİ BİRLİĞİNDEN KURBAN KESECEKLERE ÇAĞRI

Siirt İli Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Mehmet Ali Şengöz yaptığı yazılı açıklamada her yıl olduğu gibi bu yıl da kurban bayramı için piyasaya sürülecek kurbanlık küçükbaş hayvanların yeterli sayıda hatta ihtiyaç fazlası kadar olduğunu belirterek, kurban kesecek vatandaşlarımızın hem sağlıklı olması hem de fiyatının uygun olması yönüyle küçükbaş hayvanları tercih etmeleri gerektiğini söyledi.

Başkan Mehmet Ali Şengöz açıklamasında şu görüşlere yer verdi. " Her yıl olduğu gibi bu yılda kurban bayramı öncesinde çeşitli kesimlerce yapılan olumsuz açıklamalar fiyatların yükselmesine neden olmakta bu da hem yetiştiricilerimizi hem de kurban kesecek vatandaşlarımızı tedirgin etmektedir.

Biz, Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği olarak her ne olursa olsun küçükbaş hayvan ve ürünlerinin ithal edilmesini yetiştiricilerimiz adına istemiyor, tasvip de etmiyoruz. Bizim ilimizde yaşayan bütün insanlarına yetecek kadar küçükbaş hayvan varlığımız vardır ve kurban bayramımızda ihtiyacımızı fazlasıyla karşılayacak düzeydedir. Geçen yıl Kurban Bayram'ında Türkiye genelinde toplam 2.5 milyon civarında küçükbaş hayvan kesilmiş, bu yıl içinde ülkemiz genelinde kurban olarak kesilebilecek yeterli sayıda küçükbaş hayvanımız mevcuttur. Onun için bu yıl da kurbanlık hayvan temini konusunda herhangi bir sıkıntı yaşanmayacağını düşünüyoruz.

Ayrıca son zamanlarda büyükbaş hayvanlar için kırmızı et fiyatlarının oldukça yükselmiş olması ve neredeyse küçükbaş hayvan etinin önüne geçmesi de yaşadığımız bir geçektir. İlimizde küçükbaş kurbanlık hayvan fiyatları geçen yıla göre hemen hemen aynı düzeydedir. Bu yönüyle de vatandaşlarımız için makul düzeyde olduğunu, bu yönüyle bakıldığında küçükbaş hayvan kesiminin vatandaşlarımızın kesesini fazlaca zorlamayacağını söyleyebiliriz. Daha da önemlisi küçükbaş hayvancılığımız daha çok meraya ve olatmaya dayalı yapıldığı ve doğal olarak beslendikleri için sağlıklı ve kaliteli et tüketimi yönüyle ve daha da önemlisi kolay temin edilebilen vasfı ve geleneksel damak tadımıza uygun olması bakımından da tercih edilmelidir diye düşünüyoruz.

Sonuç itibariyle; biz küçükbaş hayvancılığı sadece kurban bayramlarında değil her zaman için ülkemiz hayvancılığının bir sigortası gibi görüyoruz. İlimizde Birlik üyelerimizce yetiştirdiğimiz koyun ve keçi ırklarımızla ilimizdeki insanların kırmızı et ihtiyacını ve kurbanlık ihtiyacını her yıl olduğu gibi bu yılda sorunsuz bir şekilde karşılanacağını belirtmek istiyorum. Vatandaşlarımız hiç endişe duymadan gönül rahatlığı ile kurban bayramında küçükbaş hayvan kesimine yönelebilirler.

Bu vesile ile hemşerilerimin ve bütün vatandaşlarımızın mübarek kurban bayramlarını tebrik ediyor sağlık, sıhhat ve huzur içerisinde mübarek kurban bayramımızı idrak etmelerini temenni ediyorum. "



TÜDKİYEB Genel Başkanı Nihat Çelik'ten kurbanlık açıklaması

Türkiye Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Merkez Birliği (TÜDKİYEB) Genel Başkanı Nihat Çelik, "Ülkemiz genelinde 250 bin civarında yetiştiricimizin 4 milyon civarında küçükbaş hayvanı ile vatandaşlarımızın kurbanlık talebini karşılamaya hazırız" dedi.

TÜDKİYEB Genel Başkanı Nihat Çelik, yaptığı yazılı açıklamada, ülkenin 80 ilinde faaliyet gösteren damızlık koyun keçi yetiştiricileri birliklerinden aldıkları bilgilere göre, ülkenin pek çok yerinde küçükbaş kurbanlık hayvan fiyatlarının geçen yıla göre hemen hemen aynı düzeyde seyrettiği, bazı bölgelerimizde ise makul düzeyde olduğunu belirlediklerini söyledi. Bu yönüyle bakıldığında küçükbaş hayvan kesiminin vatandaşların kesesini fazlaca zorlamayacağına düşündüklerini belirten Çelik, "Daha da önemlisi küçükbaş hayvancılığımız daha çok meraya ve otlat-

maya dayalı yapıldığı ve doğal olarak besledikleri için sağlıklı ve kaliteli et tüketimi yönüyle ve daha da önemlisi kolay temin edilebilen sağlıklı ve geleneksel damak tadımıza uygun olması bakımından da tercih edilmelidir diye düşünüyorum. Ülkemiz genelinde birliklerimize üye durumunda olan 250 bin civarında yetiştiricimizle birlikte vatandaşlarımızın küçükbaş kurbanlık talebini karşılamaya hazırız. Ülkemizde her yıl 3 - 3.5 milyon küçükbaş hayvan kurban edilmekte olup, bu yıl 4 milyon civarında küçükbaş hayvan mevcudumuz vardır. Fiyatları bilinçli olarak artırmak isteyen spekülörlere itibar etmemek gerekir. Çünkü her bayram öncesi maalesef bunu adet haline getirdiler. Yüzde yüz yerli koyun ve keçi varlığımızla vatandaşlarımızın kurbanlık ihtiyacını her yıl olduğu gibi bu yılda sorunsuz bir şekilde karşılanacağını belirtmek istiyorum. Biz küçükbaş hayvancılığımızı sadece bayramlarda



değil, ülkemiz coğrafyası da dikkate alınarak genel anlamda hayvancılığın bir sigortası gibi görüyoruz ve kamuoyundan da olaya böyle bakmalarını istiyoruz. Bu vesile ile bütün vatandaşlarımızın mübarek Kurban Bayramı'nı tebrik ediyor, sağlıklı,



Konya sığır, Van koyun yetiştirme şampiyonu



TÜİK'in 2016 yılı
Haziran ayı sonu
verilerine göre
Konya sığır üreti-
minde birinci, koyun
yetiştiriciliğinde ise
ikinci oldu. 14'te



Konya sığır, Van koyun şampiyonu

ANKARA- Türkiye'nin hayvan varlığı belli oldu. TÜİK'in 2016 yılı haziran ayı verilerine göre illere göre sığır sayısında Konya 764 bin 793 baş sığır ile Türkiye birincisi oldu. Konya'yı 652 bin 731 baş sığır ile Erzurum, 594 bin 566 baş sığır ile İzmir, 500 bin 494 baş sığır ile Kars ve 489 bin 435 baş sığır ile Balıkesir izledi.

Türkiye genelinde sığır sayısı 14 milyon 183 bin baş olarak gerçekleşirken, büyükbaş hayvan sayısı Haziran ayı sonu itibarıyla 14 milyon 324 bin baş olarak gerçekleşti.



Konya Koyun Sayısında ikinci oldu

Konya 2016 yılı Haziran ayı sonu itibarıyla koyun sayısında da 1 milyon 971 bin 523 baş koyun ile ikinci sırada yer aldı. 2016 haziran ayı itibarıyla Van 2 milyon 476 bin 470 baş koyun ile birinci olurken, Şanlıurfa 1 milyon 674 bin 055 baş koyun ile üçüncü, Ağrı 1 milyon 488 bin 767 baş koyun ile dördüncü ve Ankara 991 bin 413 baş koyun ile beşinci sırada yer aldı. Türkiye genelinde koyun sayısı Haziran ayı sonu itibarıyla 33 milyon 239 bin baş olarak gerçekleşti. 2016 yılı Haziran ayı sonu itibarıyla Konya'daki Keçi Sayısı 284 bin 282 olarak gerçekleşti. İllere göre keçi sayısı dağılımına bakıldığında Mersin 830 bin 647 baş keçi ile birinci, Antalya 737 bin 878 baş keçi ile ikinci, Siirt 456 bin 032 baş keçi ile üçüncü, Mardin 408 bin 094 baş keçi ile dördüncü ve Adana 385 bin 934 baş keçi ile beşinci sırada yer aldı.



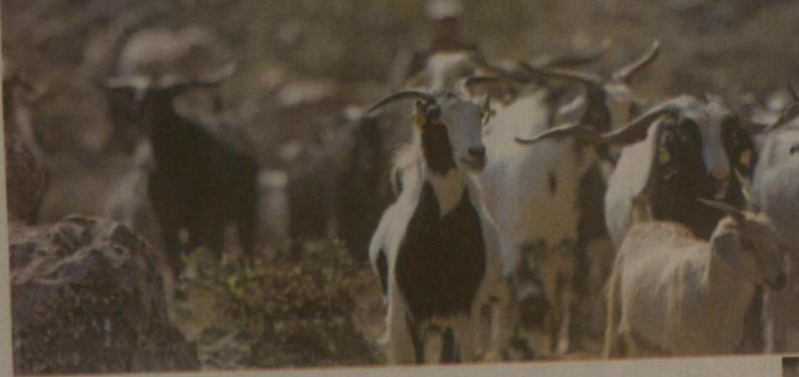
EKONOMİ 5

Uludağ'ın keçilerine ilgi büyük

Bayrama az bir süre kala kurban pazarlarındaki hareketlilik iyice artarken, bazı vatandaşlar çözümü Uludağ'da buldu. Dağ ilçelerinde yetiştirilen kurbanlık keçiler kapışılıyor. Bunda sağlıklı et ve fiyatın etkisi büyük. 20-25 kilogram eti bulunan bir keçi 550 lira.



ULUDAĞ'IN KEÇİLERİNE İLGİ BÜYÜK



ORGANİK BESLENİYORLAR

Bayrama az bir süre kala kurban pazarlarındaki hareketlilik iyice artarken, bazı vatandaşlar çözümü Uludağ'da buldu. Dağ ilçelerinde yetiştirilen kurbanlık keçiler kapışılıyor. Bunda sağlıklı et ve fiyatın etkisi büyük.

Yüktürk, doğal beslendikleri için 'organik' olduğu gerekçesiyle birçok vatandaşın kurbanlıkta tercihini keçiden yana kullandığını ifade ederek, kent merkezinden birçok kişinin kurbanlık almak için Uludağ eteklerine çıktığını aktardı.

Orhaneli ve Harmanlık gibi dağ ilçeleri ile Uludağ eteklerindeki üreticilerin yetiştirdikleri keçiler, dışarıda doğal beslendikleri ve 'organik' oldukları gerekçesiyle birçok vatandaşın kurbanlık tercihinde ilk sırada yer alıyor.

Baba mesleği olan keçi yetiştiriciliğini Keles yolundaki Dağakça Mahallesi'nde sürdüren 49 yaşındaki Himmet Yüktürk, gün boyu ormanlık alanda gezen keçilerin, en yüksek yerlerden doğal beslendiğini söyle-

di. Köyde keçi yetiştiriciliğinin neredeyse bitme noktasına geldiğini anlatan Yüktürk, "Gençler bu mesleği pek istemiyor. Benim tek dileğim keçinin sütünün değerlendirilmesi için çalışmalar yapılması. Bir keçiden yem verilmediği zaman öğünde yarım kilo, yem verilirse bir kilo süt almıyor. Mandramız yok, sütü ve peyniri saklayamıyoruz. Sütü para etmiyor" dedi.

550 LİRADAN BAŞLIYOR

Keçilerin özellikle bayram

öncesi ilgi görmesinden memnun olduklarını dile getiren Yüktürk, şunları kaydetti: "Geçen bayrama göre satışlarımız iyi çok şükür. 1,5 yaşında 20-25 kilogram eti bulunan bir keçi 550 liraya, 30-35 kilogram eti çıkan bir keçi 800 liraya, 40-45 kilogram eti olacak hayvanı ise bin 200 liraya satıyoruz. Şu ana kadar kurbanlık 40 keçi satışı yaptım. Vatandaşlar koyun yerine alternatif olarak keçi tercih etmeye başladılar. Bu da birkaç aylık dönemde bizi mutlu ediyor."

SAĞLIK AÇISINDAN DA AVANTAJLI

Bursa Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Müdürü Başak Pehlivan, lezzetli eti ve fiyatlarının uygunluğu nedeniyle Uludağ eteklerinde doğal ortamda gezen keçilerin, yaklaşan Kurban Bayramı öncesi vatandaşlardan ilgi gördüğünü söyledi. Uzmanlar tarafından özellikle kalp damar sağlığı açısından tüketilmesi önerilen, etindeki kolesterol ve yağ seviyesi diğer etlere göre düşük olan keçilerin dağ eteklerinde temiz ortamda yetiştirildiğini anlatan Pehlivan, Bursa'daki keçi miktarının koyunun üçte biri kadar olduğunu ifade etti. Bu küçükbaşın sadece kurban bayramlarında kurbanlık olarak talep edilmesinin üreticilere fazla fayda sağlamadığını vurgulayan Pehlivan, özellikle sütünün değerlendirilmesi için çalışma yapılmasını istedi.

Hüseyin
Sahin

Tekirdağ'da hızlı oğlak yeme yarışması yapıldı

Tekirdağ'ın Süleymanpaşa İlçesi Karaevli mahallesinde bu yıl altıncısı düzenlenen Tarım ve Teknoloji Günleri Fuarı'nda en hızlı oğlak yeme yarışması düzenlendi. Yarışmacı takımlar, bütün pişmiş olarak önlerine gelen oğlağı en önce bitirmek için kıyasıya yarıştı.



Tekirdağ Koyun, Keçi Yetiştiricileri Birliği tarafından organize edilen yarışmada, Tekirdağ ve Edirne Koyun Keçi Yetiştiricileri birlikleri üyelerinden birer takım ile Önder Çiftçi Projesi'nden bir takım olmak üzere 3 takım yarıştı.

Yarışmada, 6 kişiden oluşan takımlar, önlerine bütün pişmiş olarak gelen oğlağı en önce bitirmek için kıyasıya yarıştı. Yarışma izleyenler için de keyifli görüntülere sahne oldu.

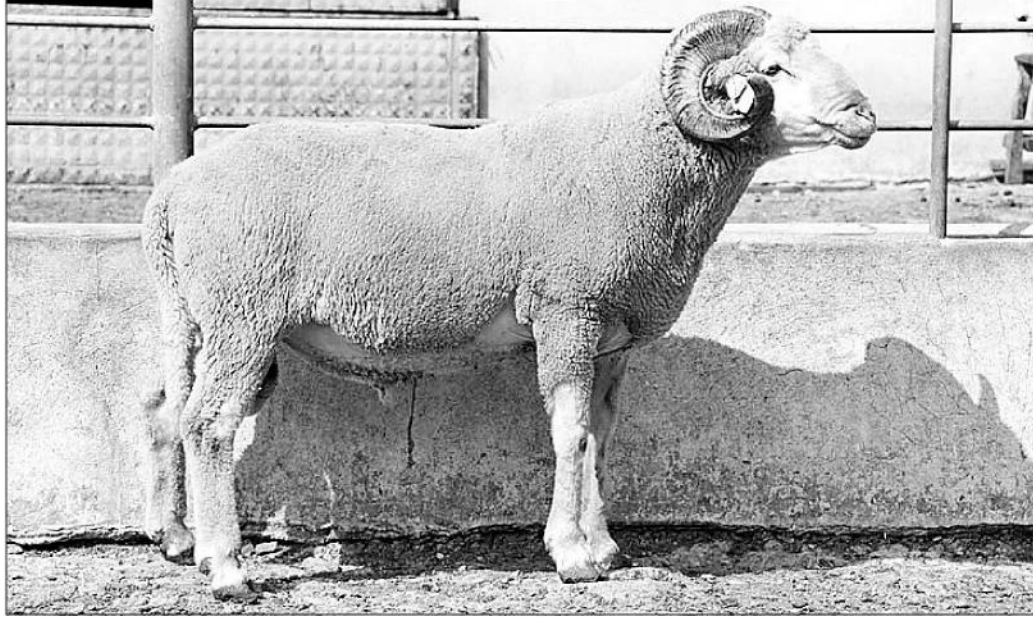
Tekirdağ Koyun Keçi Üreticileri Birliği Başkanı Cemalettin Toluca, etkinlikte yaptığı konuşmada, fuarda, koyun keçi üreticileri birliği olarak üyelerine karşı sorumlulukları olduğunu belirterek, konuşmasını şöyle sürdürdü:

“Bizde üyelerimizin üretmiş olduğu malları pazarlamak için, onların kazançlarını arttırmak için ne yapabiliriz, bunun peşindeyiz. En önemlisi keçi sütünü, keçi peynirini, keçi etini, koyun ve kuzu

etlerimizi sizin huzurlarınıza çıkarttık bunları tüketmenizi istiyoruz. Bunun için de sizlere bunun lezzetini tattırmamız lazım, bu lezzetlerin ağız tadını, damak tadını sizlerde bilmesini istediğimiz için bu yarışmayı örnek olarak iki yıldır yapıyoruz. Sizlerde buraya gelerek bizlere katkıda bulunduğunuz için, bizleri izlediğiniz için ayrıca teşekkür ediyorum. Bu yarışmaya katılan arkadaşlara başarılar

diliyorum.” Yarışmayı Edirne Koyun Keçi Üreticileri Birliği üyelerinden oluşan takım kazandı. Kazanan ekibe Cemalettin Toluca tarafından plaket takdim edilirken, sponsor bir firma tarafından da hediye verildi. Yarışmanın ardından, Tekirdağ Koyun Keçi Üreticileri Birliği tarafından fuarı ziyaret eden misafirlere pilav ve ayran ikramı yapıldı.

İHA



Tekirdağ, Karacabey Merinos koyununun islah merkezi olacak

NAMIK Kemal Üniversitesi (NKÜ) Ziraat Fakültesi Zooteknik Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. İhsan Soysal, Trakya genelinde başlattıkları Karacabey Merinosu Islah Projesi kapsamında Tekirdağ'ı, Karacabey Merinosu koyun ırkının tedarik merkezi haline getirmeyi hedeflediklerini belirtti. Soysal, yaptığı açıklamada, projeye Tekirdağ'ın Karacabey Merinosu ırkının tedarik merkezi haline gelmesini sağlamayı ve bu ırkın saflığını korumayı, ıslahını sağlamayı, damızlık nitelikli koç, koyun yetiştirmeyi amaçladıklarını kaydetti. Projenin ikinci yılında olduklarını ifade eden Soysal, ilk yılda üreticileri proje hakkında bilgilendirdikleri ve eğitim verdiklerini, daha sonra projeye katılmak isteyen üreticilerle irtibata geçtiklerini anlattı. Türkiye'nin tüm illerinde bu tür projelerin yapıldığını hatırlatan Soysal, "Türkiye'nin tüm illerinde o bölgede bulunan yerli

ırkların ıslahını sağlayabilmek amacıyla 'Halk Elinde Islah Projesi' adında proje uygulanmakta. Bizde bu doğrultuda bölgemizdeki yerli ırkların ıslahını sağlamak istiyoruz." diye konuştu. Doğan kuzuları, ağırlıklarına göre seçip, gelişme sağlayanları koçadayları olarak seçtiklerini söyleyen Soysal, şunları kaydetti: "Proje teknik elemanımız her gün üreticilere uğruyor. Doğan kuzuları, doğduktan 3 ay sonraki ağırlıklarına göre seçip gelişme sağlayanları potansiyel koç adayları olarak belirliyoruz. Bunu başka çiftliklere ve köylere satarak damızlık koyun ihtiyacını bölge içinden karşılamayı hedefliyoruz. Bu doğrultuda çiftçilere üretim teknikleri hakkında bilgiler sunmak gibi faaliyetler de yapıyoruz. Seçilen koyunlar, geleceğin ebeveynleri oluyor. Amacımız, Karacabey Merinosu ırkının saflığını korumak, ıslahını sağlamak, damızlık koç ve koyun yetiştirmek." AA



Küçükbaş ilgi büyük

Çubuk'ta kurulan hayvan pazarında bayram hareketliliği arttı. Pazarda en çok küçükbaş hayvan satışı yapılıyor. 5'te



Çubuk'ta bayram hazırlıkları

ÇUBUK Belediyesi Canlı Hayvan Pazarı'nda, yaklaşan Kurban Bayramı öncesi hareketlilik yaşanıyor. Pazarda büyükbaş kurbanlıklar satışları daha az olurken, küçükbaş kurbanlıklarda yoğunluk yaşanıyor. Pazarda, küçükbaş hayvanlar 600, büyükbaş hayvanlar ise 4 bin 500 liradan satışa sunuluyor. Besici Şinasi Öztürk, bu yıl büyükbaş kurbanlıkların satışlarının çok düşük olduğunu söyledi. Piyasanın durgun olduğunu anlatan Öztürk, "Fiyatların yüksek olması nedeniyle soran çok, alıcı yok. Biz üreticilere bu hayvanların girişi pahalı olduğu için biz de bu fiyatların altında satamıyoruz. Bu durumda alıcı da haklı satan da haklı." diye konuştu. Vatandaşlardan Ömer Küçük ise, kurbanlığını aldığını ifade ederek, "Bize pahalı gelebilir. Ama fiyatların normal olduğunu düşünüyorum. Üretici için de kolay değil, yemin torbası 50 lira olmuş" şeklinde konuştu.





Yayladan sofraya Erzincan tulum peyniri

Erzincan'da, havaların ısınmasıyla yaylalara götürülen küçükbaş hayvanların sütünden yaz boyunca yapılıp yayla sezonunun bitiminde piyasaya sürülen Erzincan tulum peyniri, sofralardaki yerini almaya başladı. **5'te**

Yayladan sofraya Erzincan tulum peyniri

Erzincan'da, havaların ısınmasıyla yaylalara götürülen küçükbaş hayvanların sütünden yaz boyunca yapılıp yayla sezonunun bitiminde piyasaya sürülen Erzincan tulum peyniri, sofralardaki yerini almaya başladı

Erzincan'da, havaların ısınmasıyla yaylalara götürülen küçükbaş hayvanların sütünden yaz boyunca yapılıp yayla sezonunun bitiminde piyasaya sürülen Erzincan tulum peyniri, sofralardaki yerini almaya başladı. Türkler'in tarihte hayvanlara bağlı "konar göçer" yaşam kültürünün bir sonucu olarak ortaya çıkan yazın hayvanlarla dağların yüksek kesimlerindeki yaylalara, kışın da düşük rakımlı bölgelerdeki kışlaklara göç etme geleneği halen Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde yaşatılıyor. Geçmişte hayvanları ile yaylalara giden ve burada hayvanlardan ürettikleri yağ, peynir gibi ürünleri dönüş yolundaki panayirlarda satan göçerler, günümüzde de yazın yaylalarda hayvanlarından elde ettikleri yağ, peynir gibi ürünleri şehir ve ilçe merkezlerinde satarak gelir sağlamayı sürdürüyor. Bu geleneğin yaşatıldığı Erzincan'da da yazın koyunları ile yaylalara giden göçerler, yaz boyunca koyunların sütünden elde ettikleri tulum peynirini, satışa sunmadan önce koyun postundan yapılan tulumlar, plastik bidonlar ile vakumlu ambalajlara dolduruluyor. Göçerler, yayla sezonu boyunca bu şekilde üretilen peynirleri, havaların soğumaya başladığı ve yayla sezonunun sonuna yaklaşılın şu günlerde kent merkezi ve ilçelere getirerek, satışa sunmaya başladı. Kent ve ilçe merkezlerindeki market ve pazarlardaki tezgahlarda yerini almaya başlayan, üretiminde kullanılan çiğ koyun sütü, doğal maya ve Kemah tuzundan tadını alan tulum peyniri, kendine has lezzetiyle vatandaşların beğenisini topluyor. Erzincan'ın 2 bin 500 rakımlı Ağıllözü yaylasında ailesiyle tulum peyniri üreten küçükbaş hayvan yetiştiricisi Bilal Gerçek, AA muhabirine yaptığı açıklamada, mayıs ayında



koyunları ile yaylaya geldiğini ve Ağustos-Eylül aylarında geri döndüklerini ifade etti. Bu süreçte yaylada sağım yaptıkları koyunların sütünden tulum peyniri ürettiklerini anlatan Gerçek, "Yaylada çadırda yatıp kalkıyoruz. 250 koyunum var. Günde iki kez koyunları sağıp sütlerinden günlük 50-60 kilogram tulum peyniri üretebiliyoruz. Şartlarımız zor, ağustos ayında çadırda soba yakıyoruz." dedi. Erzincan Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Kenan Doğan da Erzincan tulum peynirini hijyenik şartlarda ve kaliteli üretimin devamının sağlanması için Erzincan Üniversitesi ve üreticilerle çalışmalar yürüttüklerini ifade ederek, Erzincan tulum peynirinin piyasadaki arz talebini arttırmak için tüm imkanları seferber ettiklerini söyledi. Üreticilerin yüksek rakımlı yaylalarda soğuk hava şartlarında ailece emek vererek Erzincan tulum peynirini piyasaya sürdüklerini hatırlatan Doğan, "Birliğimizin Erzincan'da 2 bin üyesi var. Üye-

leri-
m i -
z i n
2 8 0
b i n
a n a ç
yani sağılabilir hayvan kapasitesi var. Senelik tulum peyniri üretimimiz 6 bin ton civarındadır." dedi.

Erzincan tulum peyniri, başka peynirlerle karıştırılıp satılmamalı

Doğan, yöreye has Erzincan tulum peynirinin farklı illerden gelen tulum peynirleriyle karıştırılarak piyasaya sunulmasına karşı olduklarını anlatarak, yöreye özgü tulum peynirinin Güneydoğu illerinde üretilen peynire karıştırılıp satıldığını söyledi. Erzincanlı peynir satıcısı Hakan Çetin de bu yıl üretilen tulum peynirlerinin satışa sunulduğunu ve sofralarda yerini almaya başladığını belirterek, satışların geçen yılki gibi iyi olmasını temenni etti. Tulum peynirinin bidon ve derilere konularak saklandığını anlatan Çetin, deri peynirinin daha iyi

olduğunu ancak bidon peyniri fiyatının daha uygun olması sebebiyle rağbet gördüğünü dile getirdi.

Erzincan tulum peynirinin yapılışı

Erzincan tulum peynirinin yapılışı sıcakların başlaması ve ardından koyun sürülerinin yaylalara götürülmesiyle başlıyor. Yaylalarda koyunlardan elde edilen süt çiğ olarak mayalanıp yaklaşık iki saat sonra ince ve temiz bir bezden yapılmış süzekerlere alınıp peynir haline getiriliyor. Bir gece sonra peyniri çadır- larına getiriler tulum peyniri burada



Kemah tuzu ile tuzlanıp 10 gün süreyle dinlendiriliyor. Tuzunu alan peynir, ardından küçük torbalara konulduktan sonra bir hafta ya da 10 gün süreyle üzerine bez örtülüp hava ve toz almaması sağlanarak suyunu tamamen çekmesi için bekletiliyor. Ardından Kemah tuzuyla yeniden tuzlanıp tekrar yeni torbalara sıkı şekilde basılan tulum peynirinin konulduğu bu torbaların ağzı dikiliyor. Bu şekilde 10 gün daha bekletilip suyu tamamen süzülen peynir, deri veya bidonlara basılmak üzere soğuk hava depolarına naklediliyor. Bidonlara ve deriye makinelerle veya elle basılan peynir, soğuk havada bir süre bekletilip kıvama geldikten sonra pazara sunuluyor. Tulum peyniri, doğal maya ve çiğ süt ile yapılması, kendine özgü lezzeti ile diğer peynirlerden farklılık gösteriyor.