

TKDK

RURAL DEVELOPMENT

kırsal kalkınma

MAYIS-HAZİRAN-TEMMUZ-AĞUSTOS

MAY-JUNE-JULY-AUGUST
2020

#20



ÜLKEMİZ ARICILIK FAALİYETLERİ İLE KAZANIYOR

BEEKEEPING ACTIVITIES: A WINNER FOR OUR COUNTRY



HABER

TKDK 13 yaşında

NEWS

ARDSI is 13 years old

P.08



GEZİ

İç Anadolu'nun keşiflerle çevrili
destinasyonu: Karaman

JOURNEY

A central Anatolian destination
surrounded with discoveries:

Karaman

P.56



TEMA

Anadolu topraklarının eşsiz
tadı: Peynir

THEME

The unique taste of anatolian
land: Cheese

P.65



BAŞKANIN MESAJI

Kırsal Kalkınma Dergisi'nin değerli okurları, Bugüne kadar sizleri desteklediğimiz sektörlerle alakalı detaylıca bilgilen-dirmeye gayret ettik. Bu sayımızda da IPARD kapsamında önemli bir yere sahip olan Arıcılık ve Arı Ürünlerinin Üretimi, İşlenmesi ve Paketlenmesi Sektörünü ele aldık.

Bilindiği üzere dünyada bal üretiminde önemli bir yere sahibiz. Bal ve arı ürünlerinin faydası saymakla bitmiyor. Ülkemizin sahip olduğu çiçek rezervi, 4 mevsimin yaşandığı bir ülke olması üretilen balın da ne kadar kaliteli olduğunu ortaya koyuyor. Bu bilgilerden hareketle bizler de Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu olarak bugüne kadar Arıcılık sektörüne önemli katkılar sunduk. 42 ilimiz genelinde yatırım tutarı yaklaşık 195 milyon TL olan 2.059 projeye 88 milyon TL hibe verdik. Hali hazırda hibe sözleşmesi imzalanmış ve yatırım sürecini sürdüren projelerimiz de bulunmaktadır. Bu yatırımlarla sektöre katkı yapmaktan duyduğumuz mutluluğu sizlerle paylaşmak isterim. Değerli okurlar, bilindiği üzere tüm dünyayı etkisi altına alan ve on binlerce can kaybına neden olan küresel bir sorunu karşı karşıyayız. Tüm dünyaya yayılan Covid-19 virüsü bizlere başta sağlık olmak üzere pek çok değeri yeniden hatırlattı. Tüm dünyanın adeta bir karantinaya dönüştüğü bu günlerde, dijitalleşmenin ve teknolojinin öneminin bir kez daha farkına vardığımızı düşünüyorum. Bizler de TKDK olarak sizlere web sitemiz ve sosyal medya araçlarımızla her daim güncel bilgiyi sunmaya, yatırımlarımız ve yatırımcılarımız hakkında bilgileri paylaşmaya, örnekler sunmaya ve çağrı duyurularımızı dâhil her türlü bilgilendirmeyi yapmaya devam edeceğiz.

Üç yıldır sizlerle özenle buluşturduğumuz Kırsal Kalkınma Dergisi'nin de bu 20. sayısının son sayısı olduğunu ve yayın hayatına devam etmeyeceğini, siz kıymetli okurlarımızla yine dijitalleşme yolunda bir adım olarak attığımızı da paylaşmak isterim. Sözlerimi sonlandırırken tüm dünyanın etkilendiği virüs salgınının en kısa sürede son bulmasını ve üreteceğimiz, daha çok çalışacağımız günlerin gelmesini Yüce Allah'tan niyaz ederim.



BAŞKAN / PRESIDENT

Dr. Muhammed ADAK

FOREWORD BY THE PRESIDENT

Distinguished readers of the Rural Development Journal, We have so far provided you with detailed information on the sectors we support. In this issue, we put the spotlight on Apiculture and the Production, Processing and Packaging of Apiculture Products, which are given much focus under IPARD. As you know, we play an important role in global honey production. Honey and apiculture products have numerous benefits. The flower reserves of our country as well as the fact that Turkey is a country where we have the opportunity to enjoy all 4 seasons are proof for the quality of honey we produce.

Acting on this information, we, at the Agriculture and Rural Development Support Institution, have offered a major contribution to the Apiculture sector so far. We offered grants totaling TRY 88 million to 2,059 projects with an approximate investment amount of TRY 195 million across 42 provinces. We currently have projects for which grant contracts have been signed and investments are ongoing. I would like to share the happiness we feel for contributing to the sector through these investments. Dear readers, as you know, we are currently facing a global problem that affects the whole world and causes the loss of tens of thousands of lives. Covid-19 has spread all over the world and reminded us of many values, especially that of health. In these days when the whole world has turned into a quarantine ward, I believe we have once again realized the importance of digitalization and technology. At the ARDSI, we will continue to offer you up-to-date information through our website and social media tools, share information about our investments and investors, and provide examples as well as all kinds of information, including our announcements for calls. We have been bringing you the Rural Development Journal for the past three years. Yet I would like to share with you that this 20th issue is the last issue of the Journal and that we will discontinue to publish it, a step towards digitalization. As I conclude my words, I strongly and sincerely hope that the current Covid-19 pandemic will end soon and we will continue to work more and produce more.

Bu zor süreçte görevlerini başarılı bir şekilde devam ettiren sağlık çalışanlarına ve hizmet sektörü çalışanlarına teşekkürü borç biliriz.





08

TKDK 13 YAŞINDA
ARDSI is 13 years old



10

228 PROJEYE 195 MİLYON TL
HİBE VERİLECEK
TRY 195 million grant to be
provided to 228 projects

11
TÜRK ARICISINA 88 MİLYON TL
HİBE
Try 88 million grant to Turkish
beekeepers



GİRİŞİMCİDEN MESAJ VAR
WE GOT A MESSAGE FROM AN ENTREPRENEUR

12



BAKİŞ
OVERVIEW

16

TÜRKÇEMİZİN BAYRAMI
A festival for our Turkish Language



YAPRAKLAR YEŞERİRKEN
AS THE LEAVES TURN GREEN



20

TEKSTİLDE ÇIRAKKEN TKDK DESTEĞİ İLE
PATRONLUĞA YÜKSELDİ
From apprentice to textiles boss thanks to
ARDSI support



MAKALE
ARTICLE

26

TARIM TOPLUMUNUN KÜLTÜREL BİR MİRASI:
HALK TAKVİMİ
Cultural heritage of agricultural society: Folk
calendar



KAPAK
COVER

35

ÜLKEMİZ ARICILIK FAALİYETLERİ İLE
KAZANIYOR
Beekeeping activities: A winner for
our country



GEZİ
JOURNEY

56

İÇ ANADOLU'NUN KEŞİFLERLE ÇEVİRLİ
DESTİNASYONU
A central Anatolian destination surrounded with
discoveries
KARAMAN



TEMA
THEME



66

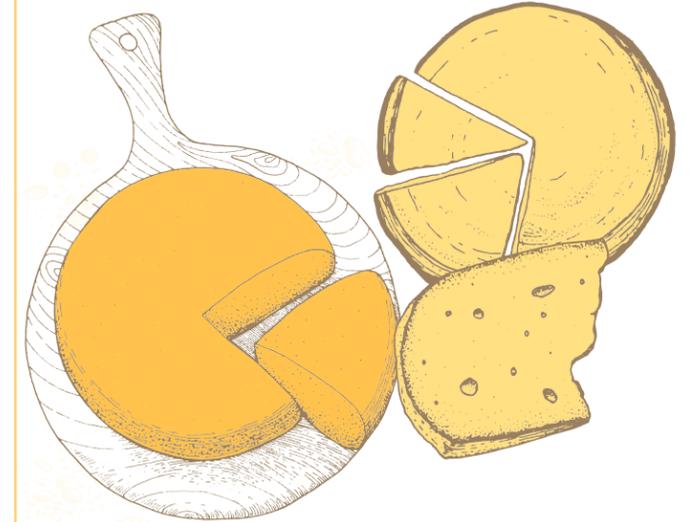
ÜRETİCİMİZ 2019 YILINDA 50 BİN TON PEYNİR
İHRAÇ ETTİ
Our manufacturers exported 50 thousand tons of
cheese in 2019

70

COĞRAFI İŞARETLİ PEYNİRLERİMİZ
Our cheese varieties with geographical indications

74

SIVAS'TA ÜRETİLİYOR İPARD DESTEĞİ İLE DÜNYA
SOFRALARINI LEZZETLENDİRİYOR
Produced in Sivas to season tastes around the world thanks
to IPARD support



KİTAP
BOOK

62

BİR HAYAT KİTABI
OLARAK KUTADGU BİLİĞ
Kutadgu Bilig as a book of
life



FİLM
MOVIE

63

DOĞAYA HAYRAN
OLMAK
Admiring the nature



WEB
WEB

64

TÜRKİYE'NİN
DÜNYAYA AÇILAN
PENCERESİ
Turkey's window to the
world

TKDK 13 YAŞINDA ARDSI IS 13 YEARS OLD

TR Avrupa Birliği (AB) ve uluslararası kuruluşlardan sağlanan kaynakların kırsal kalkınma faaliyetinde kullanılmasını sağlamak amacıyla 18 Mayıs 2007'de kurulan Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu (TKDK), 13. yaşını kutluyor. TKDK, AB tarafından aday ve potansiyel aday ülkelere destek olmak amacıyla hazırlanan Katılım Öncesi Kırsal Kalkınma Aracı (IPARD) Programı kapsamında Türkiye'ye ayrılan fonu, besi ve süt hayvancılığında kanatlı eti üretimine, yumurta tavukçuluğundan tarım ürünlerinin işlenmesi ve paketlenmesine, tıbbi aromatik bitki yetiştiriciliğinden arıcılığa, el sanatlarından kırsal turizme, yenilenebilir enerjiden makine parklarına, katma değerli ürünlerden su ürünleri yetiştiriciliğine diğer bir çok sektörde proje başvurusunda bulunan girişimcilere hibe olarak kullanıyor. %75'i AB kaynaklarından oluşan fonun %25'i ise ulusal bütçeden oluşuyor. TKDK, kuruluşundan bugüne kadar IPARD Programı'nın uygulandığı 42 ilde toplam yatırım tutarı 8,6 milyar liralık 13 bin 503 projeyi 4 milyar TL hibeyle destekledi.

EN Established on May 18, 2007 to ensure that resources from the European Union (EU) and international organizations be used in rural development activities, the Agriculture and Rural Development Support Institution (ARDSI) is celebrating its 13th anniversary. ARDSI extends the fund allocated for Turkey under the Instrument for Pre-Accession - Rural Development (IPARD) Programme prepared by the EU to support candidate and potential candidate countries to the entrepreneurs applying with the projects in many sectors from fattening and dairy farming to the production of poultry meat, poultry for egg production, the processing and packaging of crops, the production of medicinal aromatic plants, beekeeping, handicrafts, rural tourism, renewable energy, machinery parks, value-added products and aquaculture. The fund 75% of which consists of EU funds while the remaining 25% is supported by the national budget. Since its establishment, ARDSI has supported 13,503 projects with a total investment amount of TRY 8.6 billion TRY 4 billion of which is composed of grants in 42 provinces where the IPARD Programme has been implemented.



TKDK PROJE BAŞVURU SÜRECİ

TKDK, yıl içerisinde belli sektörlerle yönelik web sitesinden çağrı ilanları yayımlıyor. İlanda, desteklenecek sektörler, başvuru şartları, yerine getirilmesi istenen kriterler ve proje başvuru tarihleri belirtiliyor. Bu süreçte potansiyel yatırımcılara sahada bilgilendirme toplantıları düzenleniyor. Ayrıca, TKDK il koordinatörlüklerini ziyaret eden vatandaşlara birebir ve 444 85 35 TKDK Yardım Masası üzerinden interaktif bilgilendirme yapılıyor. Yatırımcılar, ilan edilen sürelerde projelerini hazırlayarak TKDK'ya sunuyor. Yapılan incelemelerin ardından hibeye hak kazanan proje başvuru sahipleri web sitesinden duyuruluyor, yatırımcılarla illerde hibe sözleşmeleri imzalanıyor ve yatırımcılar faaliyetlerine başlıyorlar. Yatırımın tamamlanmasını müteakip hibeler ödeniyor. 5 yıl süresince işletmeler denetime tabi tutularak projelerin sürdürülebilirliği sağlanıyor. IPARD Programı'yla, kırsalda AB standartlarında işletmelerin kurulumu, mevcut işletmelerin modernizasyonu, ekonomik çeşitliliğin artırılarak kırsaldan kente göçün önlenmesi amaçlanıyor. TKDK, Avrupa Komisyonu raporlarında IPARD Programı'nı uygulayan en başarılı ülke olarak çeşitli Balkan ülkeleriyle imzaladığı iş birliği protokolleriyle deneyimini bu ülkelerle de paylaşıyor.

ARDSI PROJECT APPLICATION PROCESS

ARDSI publishes calls for application announcements for certain sectors via its website throughout the year. The announcement specifies the sectors to be supported, the conditions for application, the criteria to be fulfilled and the timeline for project applications. In this process, on-site information meetings are organized for potential investors. In addition, interactive information is provided directly to the citizens visiting the provincial coordination units of ARDSI and through the ARDSI Help Desk at 444 85 35. Investors prepare their projects and present them to ARDSI within the announced timeline. Following evaluations, the project applicants who are entitled to the grant are announced on the website, grant contracts are signed with the investors in their respective provinces and the investors initiate their operations. Following the completion of investments, grants are paid. Businesses are inspected for 5 years to ensure the sustainability of projects. The IPARD Programme aims to establish rural enterprises up to the EU standards, modernize existing enterprises, and increase economic diversity to prevent migration from rural to urban areas. As the most successful national institution implementing the IPARD Programme based on the reports of the European Commission, ARDSI is sharing its experience with various Balkan countries through the cooperation protocols signed with these countries.



228 PROJEYE 195 MİLYON TL HİBE VERİLECEK

TRY 195 MILLION GRANT TO BE PROVIDED TO 228 PROJECTS

TR Tarım ve Orman Bakanı Dr. Bekir Pakdemirli, TKDK'ya yapılan 228 proje başvurusunun onaylandığını ve bu projelere 195 milyon TL hibe verileceğini duyurdu.

Pakdemirli, yaptığı yazılı açıklamada, kırsaldaki üreticilerin gelirini artırmak, yatırım ve istihdam ortamı oluşturmak, kadın ve genç girişimcileri daha fazla destekleyerek üretimi ve kaliteyi artırmak amacıyla IPARD Programı kapsamında kırsal kalkınma desteklerini yatırımcılarla buluşturmaya devam ettiklerini belirtti. Bu çerçevede, IPARD II-6. Başvuru Çağrı İlanı döneminde başvuruları alınan ve yapılan incelemelerin ardından projelerin 3. grubunun onaylandığını ifade eden Pakdemirli, şu değerlendirmelerde bulundu: "Çiftlik Faaliyetlerinin Çeşitlendirilmesi ve İş Geliştirme faaliyetleriyle ilgili 228 adet projeye toplam 195 milyon lira hibe verilecek. Bu hibe sayesinde kırsalda 340 milyon liralık yatırım yapılması hedefleniyor. Projelerin 85'i bitkisel üretimin çeşitlendirilmesi, bitkisel ürünlerin işlenmesi ve paketlenmesi, 6'sı arıcılık ve arı ürünlerinin üretimi, işlenmesi ve paketlenmesi, 61'i zanaatkarlık ve katma değerli ürünler, 56'sı kırsal turizm ve rekreasyon faaliyetleri, 8'i kültür balıkçılığı, 1'i makine parkı, 11'i de yenilenebilir enerji yatırımları kapsıyor."

6. ÇAĞRIDA VERİLECEK HİBE 755 MİLYON LIRAYA ULAŞACAK

Bakan Pakdemirli, şubat ve mart ayında açıklanan birinci ve ikinci grup sonuçlarıyla birlikte 6. Çağrı döneminde sağlanacak hibe miktarının toplamda 755 milyon liraya, yatırım tutarının ise 1 milyar 340 milyon liraya ulaşacağına işaret etti. Kırsaldaki üreticilerin gelirini artırarak yatırım ve istihdam ortamı oluşturmak için kadın ve genç girişimcileri de desteklediklerini kaydetti.

EN The Minister of Agriculture and Forestry, Dr. Bekir Pakdemirli, announced that 228 project applications filed to ARDSI were approved and a grant of TRY 195 million would be provided to these projects. In his written statement, Pakdemirli stated that they were continuing to extend rural development supports to investors within the scope of the IPARD Programme in order to increase the income of rural producers, create an investment and employment environment, increase production and quality by offering more support to women and young entrepreneurs. Stating that the 3rd group of projects were approved after applications were made during the 6th Call for Application under IPARD II and subjected to certain examinations, Pakdemirli made the following remarks: "A total of TRY 195 million will be granted to 228 projects under Farm Diversification and Business Development. This grant aims to realize investments worth TRY 340 million in rural areas. 85 of the projects are related to the diversification of plant production and processing and packaging of plants, 6 to beekeeping and the production, processing and packaging of bee products, 61 to craftsmanship and value-added products, 56 to rural tourism and recreation activities, 8 to aquaculture, 1 to machinery parks and 11 to renewable energy investments."

THE GRANT UNDER THE 6TH CALL WILL REACH TRY 755 MILLION

Minister Pakdemirli pointed out that the total amount of grant to be provided during the 6th Call for Applications, including the results announced for the first and second groups of applications in February and March, would reach TRY 755 million while the amount of investment would reach TRY 1,34 billion. He noted that they were also supporting women and young entrepreneurs in order to create an investment and employment environment by increasing the income of rural producers.

TÜRK ARICISINA 88 MİLYON TL HİBE TRY 88 MILLION GRANT TO TURKISH BEEKEEPERS

TR Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumunun (TKDK) kuruluşundan bugüne kadar arıcılık sektörüne 88 milyon TL hibe verildi.

Türkiye'nin 42 ilinde TKDK'ya proje başvurusu yapan 2.059 arıcı, 194,4 milyon liralık yatırım yaptı. TKDK, bu yatırımlar için girişimcilere toplam 88 milyon TL hibe ödedi. Hibelerden en çok yararlanan iller bazında değerlendirildiğinde ilk sırada Ordu bulunuyor. Ordu'da 35 milyon lira yatırım tutarındaki 366 proje 16 milyon TL hibeyle desteklendi. İkinci sırada 230 projeye yer alan Sivas'taki arıcıların 20,7 milyon TL tutarındaki projeleri için 9,5 milyon TL, 175 projeye üçüncü sırada yer alan Van'daki arıcıların 17 milyon lira tutarındaki yatırımlarına ise 8,2 milyon TL hibe sağlandı. Avrupa Birliği'nin (AB) aday ve potansiyel aday ülkelere destek olmak için hazırladığı Katılım Öncesi Kırsal Kalkınma Aracı (IPARD) Programı kapsamında, arıcılık, arı ürünlerinin üretimi, işlenmesi ve paketlenmesine yönelik girişimcilere yüzde 55-65 hibe fırsatları sunuluyor. Türk arıcılar ağırlıklı gezgin oldukları için makine ekipmana daha çok yöneliyor. Faydalandırılan hibelerle arıcıların daha sağlıklı ve verimli üretim yapmalarına olanak sağlanıyor.

EN Since the foundation of the Agriculture and Rural Development Support Institution (ARDSI), TRY 88 million grant has been offered to the beekeeping sector.

2,059 beekeepers applying to ARDSI with their projects in 42 provinces of Turkey made investments worth TRY 194.4 million. ARDSI paid a total of TRY 88 million grant to entrepreneurs for these investments. An analysis of the provinces most benefiting from the grants places Ordu on the top. In Ordu, 366 projects with an investment value of TRY 35 million were supported with TRY 16 million grant. TRY 9.5 million grant was extended to Sivas, the runner-up, with 230 projects with an investment value of TRY 20.7 million while beekeepers in the second runner-up Van were supported with TRY 8.2 million grant for their investments worth TRY 17 million. Under the Instrument for Pre-Accession Assistance - Rural Development (IPARD) Programme created by the European Union (EU) to support candidate and potential candidate countries, 55-65 percent grant opportunities are offered to entrepreneurs regarding beekeeping and the production, processing and packaging of bee products. As Turkish beekeepers are mainly nomadic, they mostly focus on machinery and equipment. Such grants enable beekeepers to produce in a more robust and efficient manner.





ANKARA

TKDK DESTEĞİYLE ÜRETİCİNİN EMEĞİNE DEĞER KATTI

ADDED VALUE TO THE LABOR OF GROWERS WITH THE SUPPORT OF ARDSI

Ahmet Gençer, 1973 yılında kurulan 493 ortaklı Beypazarı Bostancıları Tarımsal Üretim ve Pazarlama Kooperatifi'nin başkanlığını yürütüyor. Gençer, üreticilerin ürünlerindeki değer kaybını azaltmak ve onları daha rekabet edebilir duruma getirmek için hazırladığı soğuk hava deposu projesiyle TKDK'ya başvurmuş.

Projeyi hayata geçirerek bölgesine önemli bir katkı sağlayan Gençer, "Yatırımımız 375'er tonluk 8 ayrı bölümden oluşan 3.000 kapasiteli bir soğuk hava deposu. Tesisimizde 24 kadın personel çalışıyor. 5 de erkek personelimiz var. 3 kişilik teknik personelle birlikte 32 personele istihdam sağlamış olduk. Bu şekilde pozitif ayrımcılık yaparak kadınlarımızın da iş hayatına katılmalarını sağladık ve aile bütçelerine katkıda bulunma imkânı sunduk. Bizim amacımız, küçük üreticilerimize ürünlerini değer kaybı olmadan uzun süre saklamalarına olanak sağlamaktır. Üretim yapan diğer firmalarla rekabet edebilsinler ve alın terlerinin karşılığını alsınlar istedik. Genel olarak küçük çaplı üretim yapan üyelerimizi merdiven altı üretim yapmaktansa, ürünlerini daha modern daha yüksek standartlarda koruma imkânı sağlayarak verimi artırmayı hedefledik. Bu yatırımla üyelerimize modern bir tesis kazandırmış olduk." diyor.

Ahmet Gençer, projeyi hayata geçirdikten sonra birçok kişinin TKDK hakkında kendilerinden bilgi aldığı da ifade ederek, "TKDK'yı gelenlere öneriyoruz. Küçük bir yerdeyiz herkes birbirini tanır. Proje dönemlerinde müracaat etmeleri için teşvik ediyoruz. TKDK yükün yarısını aldığı için bu çalışmalarını tamamlayabiliyorlar. Bu yüzden haliyle herkes memnun ve TKDK iyi ki var." değerlendirmesinde bulunuyor.

Ahmet Gençer is the head of Beypazarı Vegetable Gardeners Agricultural Production and Marketing Cooperative, which was established in 1973 with 493 partners. Gençer applied to ARDSI with the cold storage project prepared to reduce the loss of value in the crops of growers and render them more competitive. Making a significant contribution to the region by introducing the project, Gençer said: "Our investment is a 3,000-capacity cold store consisting of 8 separate sections of 375 tons each. 24 women are working in our facility. We also employ 5 male staff. We are employing a total of 32 personnel including 3 technical staff. By taking an affirmative action through this endeavor, we integrated women into business life and enabled them to contribute to the budget of their households. Our aim was to allow our small growers to keep their crops for a long time without any loss of value. We aimed to make them competitive with other corporate growers and get the price of their sweat. In general, we aimed to increase the productivity of our members acting as small growers by providing the opportunity to protect their crops under more modern and higher standards, rather than under-the-counter production. With this investment, we have offered a modern facility to our members." Stating that many people received information from them about ARDSI following the launch of the project, Ahmet Gençer went on to say: "We recommend ARDSI to those asking for advice. We are living in a small settlement where everyone knows each other. We encourage them to apply within the project application windows. Since ARDSI relieves half of the burden, they can finalize these activities. Therefore, everyone is satisfied and we are so glad to have ARDSI's support."

TARİHİ LEZZETİ GENİŞ KİTLELERE ULAŞTIRDI

BROUGHT THE HISTORICAL DELICACY TO THE WIDE MASSES

Sektörün alaylılarından olan Ahmet Gerigelmez, Helvacılar Unlu Gıda Mamuller Limited Şirketi'nin sahibi. Pastaneciliğin dedelerinden kendilerine gelen bir meslek dalı olduğunu anlatan Gerigelmez, "Biz de aile olarak senelerce dedelerimiz tarafından Trabzon'a kazandırılmış bu lezzetleri geliştirerek devam ettirmek istedik. Bu sebeple 2010 yılında bir pastane açarak bu sektöre giriş yaptık." diyor.

Gerigelmez, açtığı işletmenin yöre halkınca yoğun ilgi gördüğünü ve talebi karşılayamadıklarını belirterek, "Daha fazla üretim için imalathanemiz yetersizdi. Bu eksikimizi gidermek için devlet desteklerini araştırmaya başladık. Danışmanlarla yaptığımız görüşmeler sayesinde TKDK hibelerinden haberdar olduk ve proje yazmaya karar verdik. Bugün pastanenin uzantısı olarak 3 katlı bir imalathanemiz mevcut. Burada su böreği, kuru pasta, yaş pasta, sütlü ve şerbetli tatlı üretimi yapıyor, aynı zamanda yöremizin meşhur tatlısı olan Laz böreğinin de en özgün biçimde üretimini yapıp pazarlıyoruz. Üretim departmanımızda 40 personel istihdam ediyoruz. Bu sayının çoğunluğu kadın çalışanlardan oluşuyor." diyor.

TKDK ile çalışma sürecinin oldukça verimli geçtiğini kaydeden Gerigelmez, "Proje yapmak isteyen herkese TKDK'ya öneriyorum. Kapısını çaldıkları takdirde onlar içinde bir destek kalemi olduğuna inanıyorum." ifadelerini kullanıyor. Gerigelmez ayrıca, son zamanlarda çok fazla bayilik talebi aldıklarını belirterek, amaçlarının üretim kapasitelerini geliştirerek mevcut 2 olan şube sayısını artırmak olduğunu söylüyor.

One of the self-educated masters of the sector, Ahmet Gerigelmez is the owner of Helvacılar Unlu Gıda Mamuller Limited Şirketi. Explaining that pastry is a profession passing down to them from their grandparents, Gerigelmez said, "We, as a family, wanted to continue and develop these flavors brought to Trabzon by our grandparents for years. For this reason, we opened a pastry shop in 2010 and ventured into this sector."

Remarking that his business attracted great attention from the local people and they could not meet the demand, Gerigelmez stated: "Our manufacturing plant proved to be insufficient for a higher capacity of production. In order to overcome this shortcoming, we started searching for state supports. Thanks to our meetings with consultants, we got to know the ARDSI grants and decided to draw up a project. Today, we have a 3-storey manufacturing plant as an extension of the patisserie. Here, we produce water borek, cookies, cakes, dairy desserts and syrup desserts, and we also produce and market the most authentic version of Laz Borek, which is one of the famous desserts of our region. We are employing 40 staff in our production department. The majority of these staff consist of female employees."

Noting that the working process with the ARDSI was very efficient, Gerigelmez went on to say, "I recommend ARDSI to anyone who wants to implement a project. I believe that there is a support item for anyone knocking on the door of the ARDSI." Gerigelmez also states that they have received a lot of dealership requests recently and that their aim is to improve their production capacity and increase the number of branches that currently stand at 2.



TRABZON



MUŞ

BÖLGENİN EN MODERN ÇİFTLİĞİNİ KURDU

ESTABLISHED THE MOST MODERN FARM OF THE REGION

Muş'ta merkeze bağlı Tabanlı köyünde yaşayan ve geçimini çiftçilikle sağlayan Sertaç Güler, TKDK'dan 1,2 milyon TL hibe desteği alarak 2 bin 600 metrekare alan üzerinde 98 büyükbaş kapasiteli çiftlik kuran başarılı bir girişimci.

IPARD II 1. Çağrı kapsamında desteklenen AB standartlarındaki proje; Muş ve çevre illerde yatırım yapmak isteyen girişimciler için ise örnek niteliğinde.

Güler, proje kapsamında yüzde 70 hibe desteğiyle modern bir damızlık çiftliği kurduklarını belirterek, "Hep hayalimizde böyle bir proje vardı. Kendi imkânlarımızla kısıtlı olarak, belli ölçülerde bir yer inşa edebiliyorduk. Daha sonra IPARD desteklerini duyduk. Projemizi sunduk ve aldığımız destekle tam da istediğimiz gibi bir tesisi yapmış olduk. IPARD desteği olmadan bu işletmeyi kurma şansımız yoktu." diyor.

Tesisin entegre ve örnek bir tesis olduğunu kaydeden Güler, "Aldığımız destekle 2 bin 600 metrekare kapalı alanda bina olmak üzere yem deposu, makine ekipman deposu, güneş panelleri, jeneratör ve yem karma makinesi gibi birçok ekipman kurduk." ifadelerini kullanıyor.

Living in Tabanlı village affiliated to the center of Muş and living off on farming, Sertaç Güler is a successful entrepreneur who received a grant of TRY 1.2 million from the ARDSI to establish a farm with a capacity of 98 bovine animals over an area of 2,600 square meters.

Supported during the 1st Call for Applications within IPARD II Programme, the project living up to the EU standards sets an example for the entrepreneurs that would like to make an investment in Muş and neighbouring provinces. Stating that they established a modern breeding farm with a 70-percent grant, Güler said: "We always had such a project in our dreams. We were able to build a certain size of space, limited by our own means. Then, we heard about IPARD supports. We submitted our project and we built a facility exactly as we desired through the support we received. We did not stand any chance to set up this business without IPARD support."

Noting that the facility is an integrated and exemplary facility, Güler went on to say: "With this support, we installed many pieces of equipment such as feed depot, machine equipment depot, solar panels, generator and feed mixer in addition to a building over an indoor area of 2,600 square meters."

AHŞAP ATÖLYESİ İLE HAYALLERİNİ GERÇEKLEŞTİRDİ

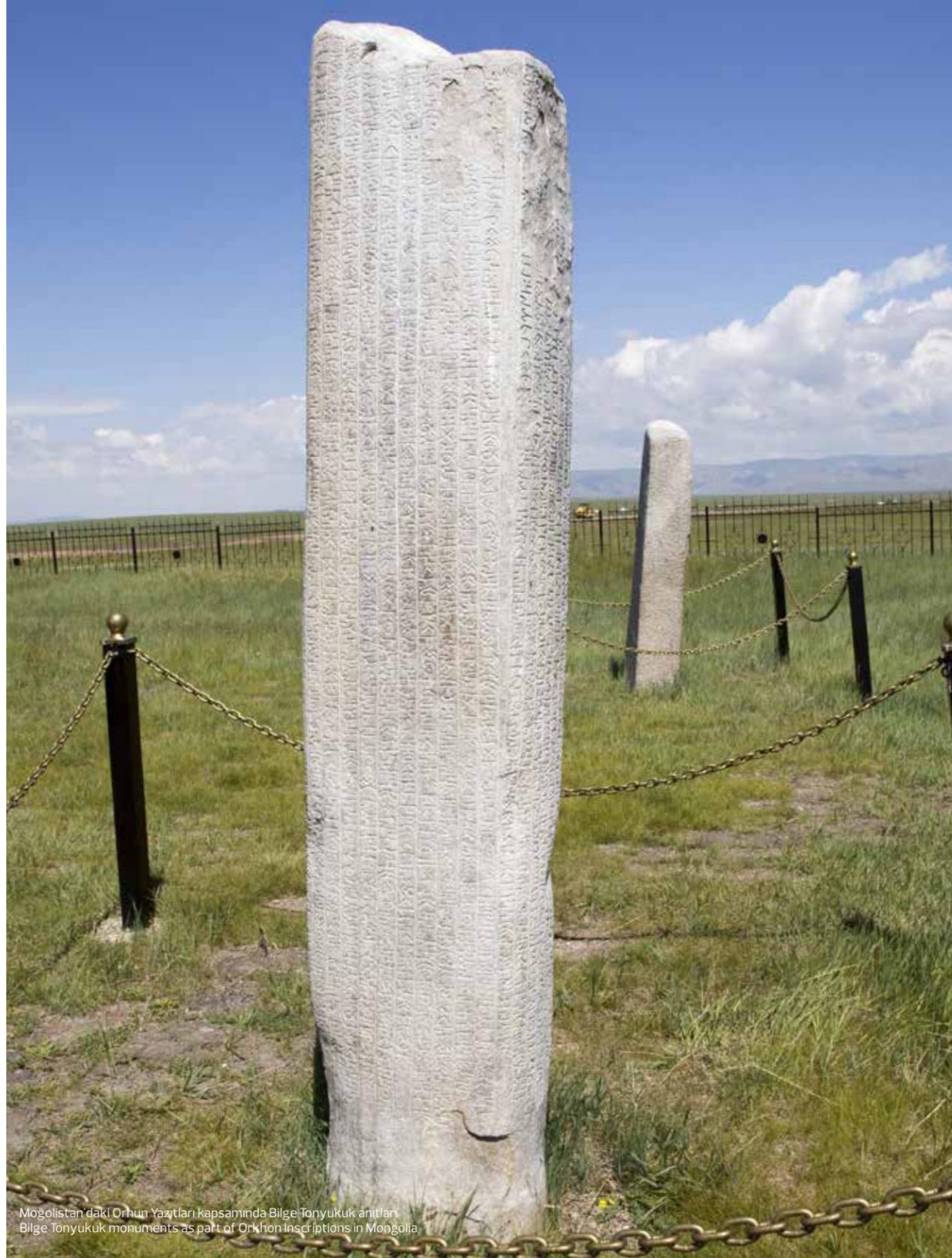
DREAMS CAME TRUE WITH A WOOD WORKSHOP

Aile mesleği olan marangozluğa tutkuyla bağlı olan Mehmet Kızıman, mesleğini kalıpların dışına çıkaran bir isim. Farklı alanlara yönlendirilmesine rağmen zanaatına sahip çıkmayı tercih eden Kızıman, dededen-babadan kalma makine ekipmanlar ile ahşap bir kulübede ahşap işçiliğine devam etmiş. Kızıman, "Ancak atadan kalma bu işler daha ziyade inşaat işlerine yönelik üretimlerdi. Dolayısıyla inşaat işlerinin olmadığı kış mevsimi boyunca boş kalıyorduk. Ahşap ile daha başka neler yapabilirim diye araştırmaya başladım. İnternette ahşap üzerine dini motiflerin ve ahşaptan çocuk oyuncaklarının oldukça ilgi çektiğini gördüm. Ata mesleği olan marangozluk, giderek ahşap işlemeciliğine doğru evrildi." diyor. Küçük bir atölyede ahşap işlerini devam ettirirken, devlet desteklerini araştıran yatırımcı TKDK'dan haberdar oluyor. "TKDK'yı daha ziyade hayvancılık ve tarımsal makine ekipman destekleri ile biliyordum. İl Koordinatörü ve İl Koordinatörlüğü personeli ile bu fikrimi paylaştığımda İl Koordinatörlüğü bu konuda bizi cesaretlendirdi." diyen Kızıman, aldığı destekle atölyesinin nasıl dönüştüğünü şöyle anlatıyor: "Daha önce küçük çaplı ahşap bir atölyemiz vardı. Kış koşullarında bize inanılmaz zorluklar çıkarıyordu. Diğer yandan benim hayalim, ürünü satın alacak müşterimin gelip üretim yaptığım mekânı gördüğü, gezdiği, oturup sohbet ettiğimiz bir mekân kurmaktı. Eski atölyemiz maalesef bu imkânı bize tanııyordu. Şimdi Eldivanlı olup şehir dışında yaşayan hemşerilerimiz memlekete gelir gelmez önce sana uğrayacağız, atölyeni göreceğiz diyorlar inanılmaz mutlu oluyorum." Şu anki tesisinin en büyük hayali olduğunu belirten Kızıman, "Bu hayal TKDK ile gerçek oldu. Tesisimiz yaklaşık 500 bin Türk lirasına mal oldu, bunun 300 bin civarını hibe olarak aldım. İnsanlar bence şunu unutmamalı ki; iyi şeyler kolay olmuyor iyi şeyler olsun istiyorsanız biraz da zahmet çekmeyi kabul etmelisiniz ve hayallerinizin peşinden koşmalısınız" şeklinde konuşuyor.

Committed to carpentry, the family profession, with passion, Mehmet Kızıman thinks outside the box when it comes to his profession. Preferring to embrace his craft despite being directed to various areas, Kızıman continued to engage in woodworking in a wooden cabin with the machinery and equipment inherited from his grandfather and father. Kızıman says: "But these were mainly intended for construction works. Therefore, we had nothing to do during winter where there was no construction activity. I started seeking for what else to do with woodworking. I realized on the internet that religious patterns on wooden materials and wooden toys attracted great attention. Carpentry, our ancestral profession, gradually evolved into woodworking." While engaging in woodworking in a small workshop, the investor delved into state subsidies and discovered ARDSI. Remarking that he rather knew ARDSI as an institution extending support in terms of livestock and agricultural machinery and equipment and the Provincial Coordinator and the staff from the Provincial Coordination Unit encouraged them when he shared his idea, Kızıman comments on the transformation of his workshop through this support: "We previously had a smaller workshop. It posed insurmountable difficulties under harsh winter conditions. On the other hand, my dream was to establish an enterprise where my customers could come and visit my production area and we have a talk. Unfortunately, our previous workshop did not enable us to do that. Now, I am extremely happy to see our fellow townsmen from Eldivan who live outside the town tell us that they will come and see my workshop." Indicating that his current facility was his biggest dream, Kızıman remarks: "This dream came through with ARDSI. Our facility came out at nearly 500,000 TL and I received 300,000 TL thereof as grant. One should always remember that good things do not come easily. If you want good things to happen in your life, you should accept to suffer a bit and follow your dreams."



ÇANKIRI



Mogolistan'daki Orhun Yazıtları kapsamında Bilge Tonyukuk anıtları
Bilge Tonyukuk monuments as part of Orkhon Inscriptions in Mongolia

TÜRKÇEMİZİN BAYRAMI

A FESTIVAL FOR OUR TURKISH LANGUAGE

Prof. Dr. Sebahat DENİZ

Marmara Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Öğretim Üyesi
Marmara University Faculty of Science and Letters Department of Turkish Language and Literature, Faculty Member

Türk millî kültürünün ortak ifade aracı olan Türk dili, asırlar öncesinden bugüne intikal eden kutsal bir mirastır. Başlangıç tarihi hakkında kesin bir şey söylenmesi mümkün olmayan Türk dili, ilk yazılı kaynaklarımızdan Orhun Kitabeleri sayesinde ancak VIII. asır başlarından itibaren takip edilebilmektedir. 13. yüzyıla kadar geçen süre Türkler açısından coğrafi, sosyal ve siyasi anlamda oldukça hareketli bir dönem olmakla beraber Türk dili, kullanılan tek yazı dili olmuştur. Bu yazı dili daha sonraki dönemlerde kullanılan Türkçenin de temelini oluşturmuştur.

Türklerin İslamiyet'le tanışmaya başlaması çok eski dönemlere kadar gider. İslam toplumlarıyla teması ve bu temasın Türkler üzerindeki tesiri ise 11. asırda görülmeye başlar. Bu dönemde Hakanî Türkçesiyle edebî eserler verilmeye başlanır. Daha önceki dönemlerden farklı olarak Uygur alfabesi ile birlikte Arap alfabesi de kullanılmaya başlar. İslamiyet'i benimseyen Orta Asya Türklüğü, batıya doğru harekete geçip İran ve Irak ile yakın temasları neticesinde bu coğrafyada devlet kurup kültür merkezleri oluşturmuştur. Bu merkezler, Türk dilinin gelişmesini de etkilemiştir. 13. yüzyıla kadar geçen bu sürede Türkler İslam dininin terminolojisinin gereği olarak Arapça ve Farsça kelimeleri de yavaş yavaş dillerine kabul etmeye başlamışlar ve bu durum Türk dilinin istikametine de bir yol çizmiştir.

Selçuklular dönemi'nde (1040-1157) çeşitli kültür merkezleri oluşmuş, buralarda medreseler açılmış ve ilimde önemli merhaleler kat edilmiştir. Bu dönemde önemli âlim ve edipler yetişmiştir. Selçuklu Devletinde resmi dil olarak Arapça kullanılmış; edebiyat dili olarak ise Farsça rağbet görmüştür. Daha sonra resmi yazışmalarda Farsça kullanılmaya başlanmış. Arapça önceki dönemlere göre etkinliğini kaybetmekle beraber ilim, hukuk ve eğitim dili olarak yerini korumaya devam etmiştir. 12.-13. Yüzyılda Anadolu'da kurulan Selçuklu Devleti (1075-1308) döneminde de bu durum devam etmiş ve Arapça, Farsça pek çok eser yazılmıştır.

13. yüzyıl Türk kültür tarihi için önemli bir dönüm noktasıdır. 1244 Köseadağ Savaşı'nda Selçuklu ordusunun Moğollara yenilmesi sonucunda Anadolu Selçukluları 1308 yılına kadar Moğol baskısı altında varlığını sürdürmeye çalışmıştır. Anadolu

The Turkish language is the common expression tool for the Turkish national culture and is a sacred heritage that made it to our day from centuries ago. It is impossible to specify a certain date as the start of the Turkish language but it is still possible to trace it back to the start of the 8th century thanks to the Orkhon Inscriptions, our first written sources. Although the period until the 13th century was a very active one for Turks on geographical, social and political terms, the Turkish language was the only written language in use. This written language also formed the basis of Turkish, which was used in later periods.

The initial contact of Turks with Islam dates back to very ancient times. However, their contact with Islamic societies and the impact of such contact on Turks began to appear in the 11th century. In this period, literary works were produced in Hakanî Turkish. Unlike the previous periods, the use of the Arabic alphabet started in addition to the Uighur alphabet. Central Asian Turks that embraced Islam started to move to the west and then closely contacted Iran and Iraq to subsequently establish states and cultural centers in those lands. These centers also affected the development of the Turkish language. In this period until the 13th century, Turks began to gradually adopt Arabic and Persian words into their languages as a requirement of the Islamic terminology, and this also drew the road map for the Turkish language.

In the Seljuk Period (1040-1157), various cultural centers formed, madrasas were established and important scientific milestones were reached. Key scholars and pilgrims were trained and educated in this period. Arabic was the official language in the Seljuk State, with Persian emerging as the literary language. Later, Persian was taken up in official correspondence. Although Arabic lost its dominance compared to previous periods, it continued to maintain its place as the language of science, law and education. This was also the case during the period of the Anatolian Seljuk State (1075-1308) in 12th and 13th centuries. Many works were written in Arabic and Persian in that period. The 13th century was a major milestone for the Turkish cultural history.

Selçuklu Devleti döneminin sona ermesinin ardından Anadolu'da Beylikler dönemi başlamıştır. Bazıları kısa süreli birçok beyliğin kurulduğu bu dönem Osmanlı Devleti'nin kuruluşuna kadar devam eder. Bu dönem, Anadolu'da Türk yazı dilinin kuruluş dönemi olarak kabul edilir. Bu yazı dili, Oğuzca temelli ve aynı zamanda yerli ağız özelliklerinin de etkin şekilde görüldüğü bir Türkçedir. Anadolu Selçuklu Devleti'nin Moğol baskılarının sonucunda çökmesi üzerine buldukları bölgelerde beyliklerini ilan eden Anadolu Türkmen Beyleri Arap ve Acem dili ile kültürüne itibar etmemişler; millî geleneklerine, konuştuıkları bölge ağızlarına yani Türkçeye önem vermişlerdir. Aynı zamanda Türkçe yazan âlimleri, şair ve edipleri de himaye etmişlerdir. Beylik saraylarının bulunduğu yerleri kültür merkezi haline getirerek buralardaki âlim, şair ve sanatkarları himaye ederek Türk kültürüne hizmet etmişler; telif ve tercüme yoluyla yüzlerce eser ortaya koymuşlardır. Böylece millî bir bilinçlenmenin ve Türk dili için de parlak bir dönemin başlamasına vesile olmuşlardır. Nitekim bu durum daha sonra cihan hâkimiyeti kuracak olan Osmanlı Devleti'nin de temel unsurunun Türkçe olmasını sağlamıştır.

Anadolu topraklarında Türk dilinin Arapça ve Farsça karşısında zafer kazanmasında, İbni Bibi'nin Evamiru'l-Alaiyye adlı eserinde yer alan, "Şimden girü hiç kimesne kapuda ve divanda ve mecalis ve seyranda Türki dilinden gayri dil söylemeye..." (Günümüz Türkçesiyle: Bugünden sonra hiç kimse sarayda, divanda, meclislerde ve seyranda Türk dilinden başka dil kullanmasın)



After the Seljuk army suffered a defeat at the hands of the Mongols in Köseadağ war in 1244, the Anatolian Seljuks tried to survive under the Mongol repression until 1308. After the fall of the Anatolian Seljuk State, the period of principalities started in Anatolia. This period saw the establishment of many principalities, some of which was short-lived, and continued until the establishment of the Ottoman State. This period is considered as the establishment period of the Turkish written language in Anatolia. This written language is an Oghuz-based Turkish and effectively exhibits the native dialects. After the collapse of the Anatolian Seljuk State as a result of the Mongol pressure, the Anatolian Turkmen Beys declared their principalities in their own regions. They did not assume the Arabic and Persian language and culture but rather focused on their national traditions and the dialects they spoke, i.e. Turkish. They also protected scholars, poets and persons of letters who wrote in Turkish. They turned the places where the principality palaces were located into cultural centers. They protected the scholars, poets and artisans there. This was how they served the Turkish culture. They also created hundreds of copyright and translated literary works. Thus, they led to the start of a national awareness and a bright period for the Turkish language. As a matter of fact, this ensured that Turkish emerged as the basic element of the Ottoman State, which would later dominate the world.

The victory of the Turkish language over Arabic and Persian in Anatolia was considerably facilitated by the edict in İbni Bibi's Evamiru'l-Alaiyye, which read "Şimden girü hiç kimesne kapuda ve divanda ve mecalis ve seyranda Türki dilinden gayri dil söylemeye..." (Translation from old Turkish: "From this day on, nobody shall employ a language other than the Turkish language in the palace, the council, the assemblies and the audience.") This edict sealed the victory of the Turkish language over Arabic and Persian and also ignited the never-failing torch of the Turkish language in Anatolia. Highlighting the status and importance of the Turkish language back then, poets such as Gölşehri and Âşık Paşa penned many original or translated works. Turkish was subsequently used to create numerous works in the Turkish literature.

There are different opinions about the edict. It is generally held that this edict was prepared by Karamanoğlu Mehmet Bey, a leading figure among Oghuz and Turkmen Beys, and declared during a meeting held in the vicinity of Konya on May 13, 1277. The edict was declared after Karamanoğlu Mehmet Bey had taken Konya and placed Siyavus on the Seljuk throne. Another view suggests that the edict was not a personal decision of Karamanoğlu Mehmet Bey and that a joint decision was taken in the Seljuk Court, without any reference in written sources to the name of Karamanoğlu Mehmet Bey. It can be deduced from these different views that even though Karamanoğlu Mehmet Bey did not directly prepare this edict by himself, he played an active role in the preparation of such an edict by taking Konya, placing Siyavus on the Seljuk throne and spearheading the view on the

şeklindeki fermanın önemli rolü vardır. Bu ferman, Türk dilinin Arapça ve Farsça karşısındaki zaferinin ilanı olmuş ve Anadolu'da Türk dilinin hiç sönmeyecek meşalesini de alevlendirmiştir. Gölşehri, Âşık Paşa gibi şairler Türk dilinin o dönemdeki durumuna ve önemine işaret ederek orijinal veya tercüme pek çok eser kaleme almışlardır. Daha sonraki dönemlerde de Türk edebiyatında Türkçeyle sayısız eser vücuda getirilmiştir. Fermanla ilgili farklı görüşler mevcut olup bu konudaki genel kabule göre bu ferman, Oğuz ve Türkmen Beylerinin önde gelenlerinden Karamanoğlu Mehmet Bey tarafından hazırlanmış ve 13 Mayıs 1277 tarihinde Konya önünde yapılan bir toplantıda ilan edilmiştir. Karamanoğlu Mehmet Bey, Konya'yı alıp Siyavuş'u Selçuklu tahtına geçirdikten sonra ferman ilan edilmiştir. Diğer bir görüşe göre ise fermanın Karamanoğlu Mehmet Bey'in şahsi kararı olmadığı, kaynaklarda Karamanoğlu Mehmet Bey'in adı geçmeksizin Selçuklu Divanında ortak karar olarak alındığı belirtilmektedir. Bu farklı görüşlerden anlaşılabilir ki Karamanoğlu Mehmet Bey, bu fermanı doğrudan doğruya kendisi hazırlamamış olsa da Konya'yı alıp Siyavuş'u Selçuklu tahtına geçirdikten sonra Türk dili hakkındaki bu görüşe öncülük ederek böyle bir fermanın hazırlanmasında etkin rol oynamış ve Selçuklu Divanı'nda karar alınmak suretiyle bu ferman ilan edilmiştir. Böylece bu kuruluş ve gelişme döneminde bütün Anadolu Türkmen beylerinin temsilciliğini yapan Karamanoğlu Mehmet Bey, Anadolu'da Türkçe'nin ilk kez resmî dil olması fikrinin Selçuklu divanında görüşülüp kabul edilmesine vesile olması sebebiyle dil ve kültür tarihimizde önemli bir yer edinmiştir.

Bu fermanla alevlenen Türkçe meşalesi Atatürk'e kadar ulaşmıştır. Türkiye Cumhuriyeti'nin kurulmasından sonra, dil ve tarihin bir milletin varlığının temel taşları olduğunun bilincinde olan Atatürk 1931'de, adını alan Türk Tarihi Tetkik Cemiyeti'ni (Türk Dil Kurumu), 1932 yılında da Türk Dili Tetkik Cemiyeti'ni (Türk Dil Kurumu) kurmuştur. Akabinde 26 Eylül'de İstanbul Dolmabahçe Sarayı'nda birinci Türk Dil Kurultayı gerçekleştirilmiştir. Atatürk, çok sayıda bilim adamı, sanatçı, yazar, devlet adamı ve gazetecinin katıldığı kurultayı baştan sonuna kadar izlemiştir. Bugün de Türk Dil Kurumu, Türkçenin bayrağını dalgalandırmaya devam etmektedir. Sonuç olarak Türk dili, Türklerin tarih sahnesine çıktığı andan itibaren varlığını sürdürmüştü ve dünyanın dört bir yanına yayılmış bir dildir. Türk kabilelerinin Orta Asya'dan başlayan yolculuğunda Anadolu'ya giriş serüveni sırasında Arapça ve Farsçanın gölgesinde bırakılmış; ancak, "Şimden girü hiç kimesne kapuda ve divanda ve mecalis ve seyranda Türki dilinden gayri dil söylemeye..." şeklindeki fermanla tekrar istiklalini ilan etmiştir. Bu ferman kim tarafından hazırlanmış ve ilan edilmiş olursa olsun Türk dilinin zaferini ilan eden bir fermanıdır. Dolayısıyla fermanın ilan edildiği gün olan 13 Mayıs, bugün Türk Dili Bayramı olarak kutlanmakta ve Karamanoğlu Mehmet Bey anılmaktadır. Daha sonra Türkiye Cumhuriyeti'nin kurulmasının ardından 1932'de kurulan Türk Dili Tetkik Cemiyeti (Türk Dil Kurumu) tarafından Atatürk'ün önderliğinde düzenlenen birinci Türk Dili Kurultayı da Türk dili açısından çok önemli bir dönüm noktası olmuştur. Bu sebeple kurultayın düzenlendiği 26 Eylül de her yıl resmî Dil Bayramı olarak kutlanmaktadır.



Turkish language, which was followed and supported by a decision of the Seljuk Court. Thus, Karamanoğlu Mehmet Bey, who was the representative of all Anatolian Turkmen beys during this establishment and development period, secured a key place in our language and culture history, since he facilitated the deliberations in the Seljuk court on the novel idea of adopting Turkish as the official language in Anatolia. Ignited by this edict, the torch of Turkish reached the time of Atatürk. Following the establishment of the Republic of Turkey, Atatürk, cognizant of the fact that language and history are the cornerstones of the existence of a nation, founded the Turkish History Research Society (Turkish Historical Society) in 1931 and the Turkish Language Research Society (Turkish Language Institution) in 1932. Subsequently, on September 26, the first Turkish Language Congress was held at Istanbul Dolmabahçe Palace. The congress was attended by many scientists, artists, writers, statesmen and journalists. Atatürk watched the congress from the beginning to the end. Today, the Turkish Language Institution continues to wave the flag of Turkish.

As a result, the Turkish language has survived since the Turks appeared on the stage of history and is a language spread all over the world. It was left in the shadow of Arabic and Persian during the journey of Turkish tribes starting from Central Asia into Anatolia. However, it declared its independence once again following the edict "Şimden girü hiç kimesne kapuda ve divanda ve mecalis ve seyranda Türki dilinden gayri dil söylemeye...". This edict declared the certain victory of the Turkish language, regardless of who prepared and declared it. Therefore, 13 May, the day when the edict was declared, is celebrated as the Turkish Language Festival today. Furthermore, Karamanoğlu Mehmet Bey is commemorated on the very same day each year. Later on, after the establishment of the Republic of Turkey, the Turkish Language Research Society (Turkish Language Institution), which was founded in 1932, held the first Turkish Language Congress led by Atatürk. The Congress constituted a very important turning point for the Turkish language. Therefore, September 26, the day when the congress was held, is celebrated every year as the official Language Festival.

TEKSTİLDE ÇIRAKKEN İPARD DESTEĞİ İLE PATRONLUĞA YÜKSELDİ

Tekstil, ülkemizin en önemli sanayi kollarından biri. Gerek istihdama olan katkısı gerek ihracatı ile vazgeçilmez olan tekstilde son yıllarda dikkat çeken illerden biri de Mardin. Şehir son yıllarda Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu'nun da destekleriyle bu alanda ses getirmeye başlamış durumda. İstanbul'da bodrum katlarda başlayan tekstil serüvenini bugün TKDK'nın da desteği ile Mardin OSB'de sürdüren Ayşe Kaya, ilde örnek gösterilen tesisinde kaliteden ödün vermeden, daha yüksek katma değer sağlamak için çalışmalarını aralıksız sürdürüyor.

FROM APPRENTICE TO TEXTILES BOSS THANKS TO İPARD SUPPORT

Textiles sector is one of the most important industries in our country. In recent years, Mardin has developed into one of the cities that attract attention in textiles, an indispensable industry considering its contribution to both employment and exports. The city has started to receive an increased number of mentions in this field thanks to the support of the Agriculture and Rural Development Support Institution in recent years. Ayşe Kaya started her textiles career in a basement in Istanbul. She now continues her adventure in Mardin OIZ under the ARDSI support. She ceaselessly works at her facility, a provincial example, with no compromises on quality to provide a high added value.





Mardin doğumlu olan Kaya, eğitimini de bu ilde tamamlamış. Kaya, bu süreçte dikiş nakış konusunda da tecrübelerinin olduğunu belirterek, “O dönemden tekstile ilğim vardı. Daha sonra 2006 yılında evlenerek İstanbul’a gittim. Orada Beyazıt’ta eksi 3. katta, 60 metrekareye 8 kişinin sığıdığı bir atölyede iş hayatına başladım. Orada bayan etekleri dikiyorduk. O dönem ufkumuz açıldı. Çalıştığımız zaman önümüzün ne kadar açık olduğunu fark ettik. Ancak ben o gün için özünün imalat olduğunu idrak ettim. Eşimle birlikte imalatın hemen hemen her alanında gece gündüz demeden çalıştık.” diyor.

Zor şartlarda yaşadıklarını ancak buna rağmen yılmadıklarını vurgulayan Kaya, “Bir anlamda tekstilin tozunu yuttuk. O günleri anımsadığımızda elimin çalışmaktan nasır tuttuğunu, yara bandı yapıştırarak işimi tamamladığımı hatırlar, duyulanırım. 1994 yılında elim aldığım makasım hala ofisimin başköşesindedir. Sağlığım elverdiği müddetçe de yanımdan ayırmayacağım.” ifadelerini kullanıyor.

“AFRİKA ÜLKELERİNE KAŞMİR ŞAL SATTIK”

Kaya, yoğun çalışma temposu ile 2011 yılında İstanbul’da 3 satış şubesine ulaştıklarını kaydederek, şöyle devam ediyor: “O dönem kadın üst giyim üzerine kendi imalat ve satışımızı gerçekleştirecek seviyeye gelmiştik. Ben imalatın başında dururdum eşim ise satış-pazarlama kanallarını yönetiyordu. O zaman ortaklı bir yapıydık.

Kaya was born in Mardin and completed her education in the same province. Kaya states that she has experience in sewing and embroidery. “I have grown an interest in textiles since then. Then I got married in 2006 and went to Istanbul. I started my business life at a workshop where 8 people had to fit in 60 square meters at a third basement floor in Beyazıt. We used to sew women’s skirts there. Back then, our horizons were expanded. We realized how we got ourselves clear when we worked. However, I realized that the essence of the business was to do the manufacturing. “We worked day and night with my husband in almost every stage of manufacturing.”

Emphasizing that they lived under difficult conditions but did not give up, Kaya says, “In a sense, we got considerable experience in the textiles industry. When I recall those days, I remember how I got calluses on my hands due to working so long. I also remember having to stick a band-aid on them and complete my work. Then I get emotional. The first pair of scissors that I used back in 1994 is still at a corner of my office. I will always keep it with me as long as I am healthy.”

“WE SOLD CASHMERE SHAWLS TO AFRICAN COUNTRIES”

Kaya notes that they opened their third store in Istanbul in 2011 under an intensive working tempo. “Back then, we had reached a level to do our own manufacturing and sales of women’s tops. I used to manage the manufacturing while my husband ran the sales and marketing channels. Back then, we had business partners. Our partners told us to ‘either buy or sell’. When we came to Mardin the same year, we heard that some were allocated lands in the Organized Industrial Zone. We bought a plot of 5 decares. That year, we also started our infrastructure operations. During that period, we worked in another factory, a rented building, for 3 years. Although the establishment stages were difficult, we became the second textiles company in Mardin. In Mardin, we also manufactured women’s tops. We used to manufacture our products at the factory, then send them to Istanbul and then export them.”

Ayşe Kaya says they sold their products to African countries starting from 2016. “We sold to countries such as Kenya,



Ortaklarımız bize, ‘ya alın ya da satın’ dedi. Aynı yıl Mardin’e geldiğimizde Organize Sanayi Bölgesi’nde arsa tahsis edildiğini duyduk. 5 dönümlük bir arsa aldık. O yıl altyapı işlemlerimizi de başlatmış olduk. Bu süreçte 3 yıl başka bir fabrikada kirada kaldık. Kuruluş aşamaları zor geçse de Mardin’deki ikinci tekstil firması olduk. Burada da yine bayan üst giyim üzerine çalıştık. Üretimimizi fabrikada yapıyor, İstanbul’a gönderiyor oradan da ihraç ediyorduk.”

2016 yılından sonra Afrika ülkelerine satış yaptıklarını belirten Ayşe Kaya, “Kenya, Senegal, Nijerya gibi ülkelere satış yaptık. Ve biz o ülkelere kalın kaşmir şallar sattık. Çoğu kimse o dönem bize inanmadı ama o ülkelerin kültürleri buna müsaitti.” diyor.

“OSB BİZİ TKDK’YA YÖNLENDİRDİ”

Kira döneminin ardından OSB yönetiminin kendilerini TKDK’ya yönlendirdiğini belirten Kaya, “Eşimle birlikte 2015 yılında TKDK ile görüşmeye gittik. Tekstil konusunda ne gibi çalışmalar yapılabilir bunun üzerine çalıştık. Onlar da bir arkadaş, bir kardeş gibi isteklerimize cevap verip bizi yönlendirdiler. Projemiz 2018 yılında onaylandı. Daha sonra inşaat sürecimizi de tamamladık. Tesisi bitirdikten sonra büyük firmalar gelip bizimle çalışmak istedi. Ülkemizin tanınan büyük hazır giyim markaları ile çalıştık bu dönemde. Bizim ayrıca 6 tane de tescilli markamız bulunuyor. Öte yandan yakın zamanda e-ticarette de yer alacağız.” sözleri ile süreci anlatıyor.

Senegal and Nigeria. We sold thick cashmere shawls to those countries. Many people did not believe us at that time, but the cultures of those countries were suitable for this.”

“THE OIZ LED US TO THE ARDSI”

Stating that the OIZ management directed them to the ARDSI after the lease period, Kaya says, “Me and my husband went to meet the ARDSI in 2015. We worked on what possible work could be done in the textiles industry. They responded to our requests, like friends or brothers, and guided us. Our project was approved in 2018. Then we completed the construction process. After finishing the facility, big companies came and wanted to work with us. In this period, we worked with the well-known ready wear clothing brands of our country. We also have 6 registered trademarks. Furthermore, we will be involved in e-commerce soon.”

“WE PRODUCE CORONAVIRUS COVERALLS”

As a successful female entrepreneur, Kaya points out to the recent bottleneck in raw materials and sales in the textiles industry due to the coronavirus. “Meanwhile, the demand for coronavirus coveralls has emerged. It was like a silver lining to us. There is a serious demand. We currently allocate 100% of our production capacity to





“KORONAVİRÜS TULUMLARINI DİKİYORUZ”

Koronavirüs nedeniyle tekstilin son günlerde hammadde ve satış sıkıntısı yaşadığına dikkati çeken başarılı kadın girişimci Kaya, “Bu esnada koronavirüs tulumu talebi ortaya çıktı. Bizim için adeta şerden hayır doğdu. Ciddi anlamda bir talep var. İmalatımızın %100’ünü şu an buna ayırıyoruz. Bunlar tek kullanımlık tulumlar ve Çin’e ihraç ediliyor. Günde 2 bin 600 adet üretim yapıyoruz. Virüsün vücuda temasını önemli ölçüde azaltıyor.” diyor.

“KADINLARA POZİTİF AYRIMCILIK YAPIYORUZ”

Kaya, tesisin işleyişi hakkında da bilgi vererek, “42 kişiyi istihdam ediyoruz. Bunun %50’den fazlası kadın personel. Sabah 8’de işbaşı yapıyoruz. Servislerimiz personelimizi Mardin’den ve çevre illerden topluyor. Akşam 6’da da mesaimiz bitiyor. Haftanın 5 günü çalışıyoruz. Cumartesi de yarım gün temizlik, makine bakımı gibi işlemler gerçekleştiriyoruz. Ama biz burada 150 kişi istihdam etmeyi hedefliyoruz. Hedefimizi bu yıl yakalayacağız. Önceliğimizi de kadın personele vereceğiz.” değerlendirmesinde bulunuyor.

“GÜNEŞ ENERJİSİ PANELLERİ YAPMAK İSTİYORUZ”

TKDK ile çalışmaktan memnun kaldıklarını yakın zamanda Kurumun kapısını yeniden çalacaklarını dile getiren Kaya, hayata geçirmeyi planladıkları güneş enerjisi panelleri ile tesisin enerjisini güneşten karşılamak istediklerini söylüyor. Kaya işlerin daha da artması durumunda Bölge’de yapılan ikinci OSB’de yeni bir üretim tesisi projesini de düşünebileceklerini kaydediyor.

such coveralls. These are disposable coveralls and are exported to China. We produce 2,600 units a day. It significantly reduces the body’s contact with the virus.”

“WE POSITIVELY DISCRIMINATE WOMEN”

Kaya also provides information about the operation of the facility. “We employ 42 people. More than %50 are female. We start working at 8.00 in the morning. Our shuttles gather our staff from Mardin and the surrounding provinces to bring them here. The work day ends at 6.00 in the evening. We work 5 days a week. On Saturday, we spend half a day for operations such as cleaning and machinery maintenance. We aim to employ 150 people here. We will achieve our goal this year. We will also prioritize female personnel in new recruitment.”

“WE INTEND TO INSTALL SOLAR POWER PANELS”

Kaya says they are pleased to work with the ARDSI and they will soon knock on the Institution’s door once again. She adds that they want to launch a project for solar panels to meet the plant’s need for electricity from solar power. She states that if their business grows further, they may consider a new production facility project in the second OIZ in the Region.

“WHEN SOMEONE ASKS ME ABOUT THE ARDSI, I FIRST CHECK THEIR INTENTIONS”

Ayşe Kaya reminds that many companies have asked them for information about the ARDSI after they completed their

“TKDK’YI SORANLARIN ÖNCE NİYETLERİNE BAKIYORUM”

Yatırımı tamamladıktan sonra birçok firmanın kendilerinden TKDK hakkında bilgi almak istediğini anımsatan Ayşe Kaya, “Önce gelenlerin fikirlerine bakıyorum. Hibe odaklı geliyorlarsa, siz yapamazsınız diyorum. Ama iş yapma amaçlı geliyorlarsa kendilerine TKDK’yı tavsiye ediyorum.” ifadelerini kullanıyor.

“ZARA SÜRECİ ONAYINI TKDK STANDARTLARI İLE KOLAYCA ALDIK”

Kaya, TKDK standartlarının kendilerine iş dünyasında önemli katkılar sağladığını, kurulum aşamasındaki yüksek standartların uluslararası piyasaları da kendilerine açtığını söylüyor. Zara Onayı’nın tekstil sektörü için çok önemli bir kriter olduğunu belirten Kaya, kendilerinin bu onayı ilk denetimde geçtiklerini TKDK standartlarının da bunda önemli payı olduğunu kaydediyor.

“ÇIRAKLIĞINI YAPMADIĞINIZ İŞİN PATRONU OLMAYIN”

Kaya, girişimci adaylarına ise şu tavsiyelerde bulunarak sözlerini tamamlıyor: “Girişimcilerin ne istediklerini bilmesi gerekiyor. Çıraklığını yapmadığınız işin asla ve asla patronu olmayın. Biz işin en alt kademesinden ve her kademesinde de ezile ezile geldiğimiz için, art niyetli olanlar bizi kandıramıyor. Bu işletmenin her santimetrekaresinde benim ve eşimin alın teri vardır. Bu her sektör için de geçerli. Bununla birlikte kimse de kendini vazgeçilmez sanmasın. Herkesin, her işyerinin, her şirketin bir alternatifi vardır. Bunun bilinciyle hareket edersek ayaklarımızı da yere daha sağlam basmış olur.”

investment. “I first check their intentions. If they only intend to get grants, I say they cannot. But if they really ask about doing business, I recommend they go and apply the ARDSI.”

“WE EASILY RECEIVED ZARA PROCESS APPROVAL THANKS TO THE ARDSI STANDARDS”

Kaya says that the ARDSI standards have made significant contributions to them in the business world, and that the high standards at initial stages have enabled them to take their products to international markets. Stating that Zara Approval is a very important criterion for the textiles industry, Kaya notes that they have acquired this approval during the very first audit and that the ARDSI standards have an important role in this achievement.

“YOU CANNOT BE THE BOSS OF A BUSINESS IF YOU WEREN’T AN APPRENTICE IN IT IN THE PAST”

Kaya concludes her remarks with the following words of advice to potential entrepreneurs: “Entrepreneurs need to know what they really want. You can never be the boss of a business if you weren’t an apprentice in it in the past. We started working in this business from the lowest level and made our way up with a lot of suffering. Therefore, those with malicious intent cannot deceive us. Every inch of this business has our blood, sweat and tears. This applies to all sectors today. However, nobody should consider themselves indispensable. Everybody, every workplace and every company has an alternative. If we act on such awareness, we can keep our feet on the ground more firmly.”



TARIM TOPLUMUNUN KÜLTÜREL BİR MİRASI: HALK TAKVİMİ

CULTURAL HERITAGE OF AGRICULTURAL SOCIETY: FOLK CALENDAR

Hüseyin CANGÜOĞLU
Uzman/TKDK-Expert/ARDSI

Ağrıklı olarak tarım üretimine dayalı bir toplum olduğumuz zamanlarda kırsalda yaşayanların tarım ve hayvancılık işlerini ayarladıkları bir takvimleri vardı. Halk takvimi, eski takvim, eski hesap, baba hesabı veya kocakarı takvimi gibi isimlerle adlandırılan bu takvim en fazla 1-2 günlük şaşmayla çiftçilere rehberlik eder, meteorolojik bilgilendirmenin yaygın olmadığı dönemlerde tarımla uğraşanlar değişen iklim şartlarına hazırlıksız yakalanmazdı. Uzun tecrübeler sonucunda elde edilen bu takvim nesilden nesile aktarılarak günümüze kadar ulaşmıştır. Bu nedenle “ana baba usulü” olarak da adlandırılır. Bu halk inancı yöreye göre değişiklik göstermekle beraber¹ takvimde öngörülen olaylar üç aşağı, beş yukarı her sene aynı günlerde meydana gelir.

Halk kültürümüzün bir parçası olan bu takvimde gün, hafta ve ay isimlendirmeleri gibi zaman dilimleri de resmi takvimlerden farklılık göstermektedir. Aslında halk takvimi, Osmanlı Devleti tarafından Bizanslıların kullandığı güneş takvimi esas alınarak 16. yüzyılda oluşturulmaya başlanan ve 1839 yılından itibaren bütün mali işlerde kullanılan Rumi takvim üzerine kurgulanmıştır². Bu takvimin aylarına verilen Karakış, Zemheri, Gücük, Abrul, Kiraz, Orak, Koç Katımı gibi isimlerden anlaşılacağı gibi tabiat olayları ve tarım işlerinden oluşan halk takviminin birkaç günlük farkla yıllık olarak tekrarlandığını söylemek mümkündür. Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Coğrafya Bölümü Öğretim Üyesi Dr. Öğr. Üyesi Okan Bozyurt'un yaptığı araştırma ve 60 yaş üzeri insanlarla gerçekleştirdiği görüşme ve röportajlar sonucunda elde ettiği bilgilerle son 35 yılın ortalama günlük sıcaklık değerleri arasında bir uyum olduğunu fark etmesiyle³ kültürel ve sayısal boyutları olan bir halk takvimi meydana getirilmiştir⁴. Söz konusu çalışmanın Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO) tarafından Somut Olmayan Kültürel Miras Listesine dâhil edilmesi için başvuru yapılmıştır⁵⁻⁶.

Başka toplumlarda da benzerlerine rastlanılan bu takvimde bir yıl 179 günlük Hızır (8 Kasım-5 Mayıs) ve 186 günlük Kasım (6 Mayıs-7 Kasım) isimli iki dönemden oluşmaktadır⁷. Genel olarak sıcak bir dönem olan Hızır günleri, soğuk günlerin bulunduğu Kasım döneminden daha uzun sürer. Kışın en soğuk geçen ay olduğundan Karakış (M. 14 Aralık-13 Ocak) olarak isimlendirilen

Back when we were a society predominantly relying on agricultural production, rural people had a calendar to organize their agriculture and livestock affairs. Named as folk calendar, old calendar, old account, father account or old wives' calendar, this calendar used to guide farmers with a maximum deviation of 1 to 2 days, making sure that farmers wouldn't be taken unawares by the changing climate conditions back when meteorological information was scarce. Distilled from long experience, this calendar has been inherited from generation to generation to make its way into the present day. Therefore, it is also called “parents' procedure”. Although this folk belief varies depending on the region¹, the events anticipated in the calendar take place on almost the same days every year. This calendar is a part of our folk culture and time periods such as days, weeks and months are named differently from official calendars. Indeed, the folk calendar was built on the Rumi calendar, which was based on the Byzantine solar calendar. The setup of the Rumi calendar by the Ottoman Empire started back in the 16th century. This calendar was used in all financial affairs starting from 1839². As inferred from the names assigned to the months of this calendar such as Karakış, Zemheri, Gücük, Abrul, Kiraz, Orak and Koç Katımı, it is possible to say that the folk calendar consists of natural events and agricultural affairs and is repeated annually with a few days difference. Assistant Professor Okan Bozyurt, a faculty member at the Department of Geography of Afyon Kocatepe University, conducted a research study and had talks and interviews with persons over the age of 60. Analyzing the information he obtained during such studies, he noticed that there was some harmony between the average daily temperatures in the last 35 years. ³He then came up with a folk calendar with cultural and numerical dimensions⁴. An application has been filed to ensure that the study be included in the Intangible Cultural Heritage List of the United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO).⁵⁻⁶ This calendar has similar variations in other societies as well. It consists of two periods: The 179-day long Hızır (8 November-5 May) and the 186-day long Kasım (6 May-7 November).⁷ Hızır days are generally a hot period. They last longer than the Kasım period, which is dominated by cold days. This month is called Karakış (Gregorian: 14 December-13

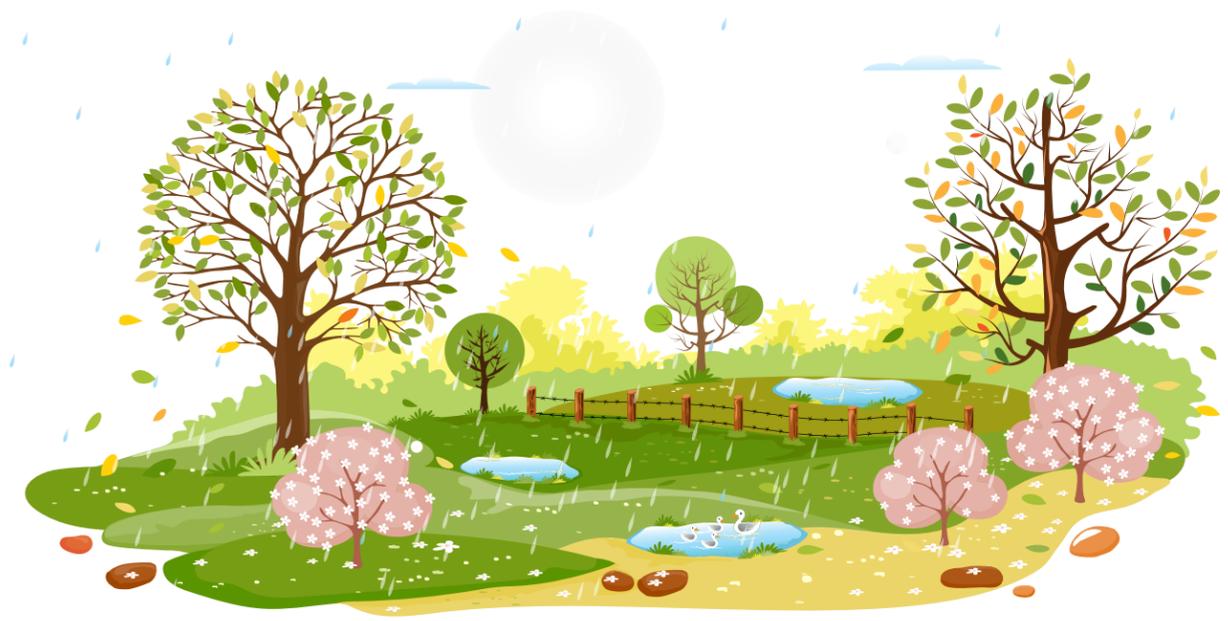


ayın bir diğer adı da Nahır-Kovan'dır. Karakış'ın 8'inde (M. 21 Aralık) gecelerin uzayıp gündüzlerin kısaldığı günlerin sonuncusu ve yılın en uzun gecesi olan Şeb-i Yeldâ bulunur. Bu günler aynı zamanda fırtınalı soğuk Erbain günlerinin de başlangıcıdır (Karakış 10, 23 Aralık). 179 gün süren Kasım döneminin "sayılı" ya da "hesaplı" adı verilen ilk 135 gününün içinde Erbain ve Hamsin denilen iki özel bölüm vardır. Adını Arapça "kırk" kelimesinden alan Erbain, Miladi 23 Aralık'a denk gelen Kasım'ın 46. gününden itibaren başlayarak kırk gün sürer.

Erbain'in 18. gününde (Rumi Karakış ayının 27'si, M. 9 Ocak) "Zemheri fırtınası"; bitimine iki gün kala, 38. gününde de (R. Zemheri'nin 16'sı, M. 29 Ocak) "Ayandon fırtınası" olur. Kışın en sert geçtiği zaman olduğu için Rumi aylardan Zemheri (M. 14 Ocak - 13 Şubat) ayına Don Ayı, Çileler Ayı da denilmektedir⁸. Zemheri ayının 13'ü (M. 26 Ocak) olan Erbain'in 35 günü ise kışın en şiddetli zamanıdır. Zemheri ayının 18. gününde (M. 31 Ocak'ta) Erbain günleri sona erer, 19. günü (M. 1 Şubat) elli gün sürecek olan Hamsin günleri başlar. Arapça "elli" manasına gelen Hamsin, Kasım döneminin 86. gününde başlar. Zemheri ayının 25. gününe (Miladi 7 Şubat) denk gelen Hamsin'in ilk haftası (1-7. günleri) ağaç dikme zamanıdır. Kıştan bahara, halk arasında "cemrelerin düşmesi" denilen olaylarla geçilir. Tamamı Rumi Gücük ayında gerçekleşen cemrelerin ilkinin miladi 20 Şubat'ta havaya, ikincisinin 27 Şubat'ta suya, sonuncusunun ise miladi 6 Mart'ta toprağa düştüğüne inanılmaktadır. Diğer aylara göre kısa sürdüğü için Gücük (Küçük) (M. 14 Şubat-13 Mart) denilen Rumi ayın 25'inde asmalara su yürüdüğü (M. 10 Mart) için bağbudama bu ayın 23'ü olan Hamsin'in 36 (M. 8 Mart), kalem aşısı ise Gücük'ün 24'ü olan 37. gününde (M. 9 Mart) yapılır. Leylekler (Gücük 13, M. 26 Şubat) ve kırlangıçların gelişi de Hamsin günlerinde başlar. Gücük'ün 17-18'si (M. 2-3 Mart) gibi havanın sıcaklığı biraz yükselmeye başlasa da Gücük'ün 26'sı ile Mart'ın (R.) 4'ü arasında (M. 11-17 Mart) "Kocakarı Soğukları" olarak bilinen Berdü'l-Acüz yaşanır. Havanın ısınmasına aldanarak hayvanlarıyla yaylaya çıkan yaşlı bir kadının ölümüne neden olduğuna inanıldığı için halk arasında bu şekilde isimlendirilmiştir. Ayrıca Hamsin günlerinin bitmesine 2 gün kala "Gün Dönümü Fırtınası" olur. Gün ve gecenin birbirine eşitlendiği 21 Mart günü (R. Mart 8) Türkler tarafından şenliklerle kutlanan Nevruz Bayramı'dır. "Gündönümü" veya "Mart'ın dokuzu" olarak adlandırılan ve

January) as it is the coldest month in winter. It is also called Nahır-Kovan. The 8th of Karakış (Gregorian: 21 December) is Şeb-i Yeldâ, the longest night of the year and the last of the days when nights get longer and days get shorter. These days also mark the beginning of the stormy and cold Erbain days (10th of Karakış, Gregorian: 23 December). The 179-day Kasım has two special sections called Erbain and Hamsin in its initial 135 days which are named "numbered" or "calculated". Erbain takes its name from the Arabic word "forty". It starts on the 46th day of Kasım, which corresponds to 23 December, and lasts for forty days. Erbain houses the "Zemheri storm" on its 18th day (Rumi: 27 Karakış, Gregorian: 9 January) and the "Ayandon storm" on its 38th day, two days before its end (Rumi: 16 Zemheri, Gregorian: 29 January). Since it is the toughest and coldest time in winter, the Rumi month of Zemheri (Gregorian: 14 January-13 February) is also called the Month of Frost or the Month of Suffering.⁸ The 13th of Zemheri (Gregorian: 26 January) corresponds to the 35th day of Erbain, the peak of winter. The days of Erbain end on the 18th day of Zemheri (Gregorian: 31 January) and are succeeded by 50 days of Hamsin, starting on the 19th of Zemheri (Gregorian: 1 February).

Hamsin means "fifty" in Arabic. It starts on the 86th day of Kasım. The first week (Days 1 to 7) of Hamsin coincides with 25 Zemheri (Gregorian: 7 February). This is the time to plant trees. From winter to spring, events publicly called "the fallings of cemre" take place. All cemres fall in the Rumi month of Gücük. The first one falls into air on 20 February (Gregorian), the second into water on 27 February and the last and third into soil on 6 March. The Rumi month of Gücük (Short) (Gregorian: 14 February-13 March) is called as such since it is shorter than the other months. On 25 Gücük (Gregorian: 10 March), the water carryover into vines takes place. Therefore, vineyards are pruned on 23rd of this month (36 Hamsin, Gregorian: 8 March) and cleft grafts are done on 24 Gücük (37 Hamsin, Gregorian: 9 March). The arrival of storks (13 Gücük, Gregorian: 26 February) and swallows also begin in the days of Hamsin. Although temperatures start to rise slightly around 17-18 Gücük (Gregorian: 2-3 March), Berdü'l-Acüz a.k.a. "Old Wives' Cold Days" take place between 26 Gücük and the Rumi 4 Mart (Gregorian: 11-17 March). It was publicly named as such because it was believed that it caused the death of an old woman who, convinced that the air had warmed, went to the highlands with her animals. Furthermore, the "Solstice



hatta bazen karın bile yağabildiği 22 Mart günü Hamsin'in bitmesiyle kışın en soğuk bölümü sayılan doksan gün tamamlanmış olur. Genel olarak hayvanların yavrularının doğmaya başladığı ay olduğu için Kuzu Ayı, Döl Dökümü⁹ gibi isimler verilen Rumi Mart ayı (M. 14 Mart-13 Nisan) kışı bitiren bir evrede olduğu için Yazbaşı veya Yılsırtı¹⁰ olarak da adlandırılmıştır. Kuşların çiftleşme zamanı ile kırlangıçların gelmeye başlaması da (R. Mart 6, M. 19 Mart) bu aydadır. Feryâd-ı Andelib olarak adlandırılan bu zamanda (R. Mart 22, M. 4 Nisan) bülbül ve benzeri ötücü kuşların sesleri duyulur. Ağaçlar yeşermeye (R. Mart 17, M. 30 Mart), çiçekler açmaya (R. Mart 20, M. 2 Nisan) Mart (R.) ayında başlar. Ancak bu ay Gün Dönümü (R. Mart 7, M. 20 Mart), Kozkavuran (R. Mart 11, 24 Mart), Çaylak (R. Mart 14-16, M. 27-29 Mart), Balak (R. Mart 23, M. 5 Nisan) ve Kırlangıç (R. Mart 24-25, M. 6-7 Nisan) isimli fırtınaların da bulunduğu bir zamandır.

Çok yağış olduğu için Yağmur Ayı, Yağar Ay gibi isimlerle de anılan Abru (M. 14 Nisan-13 Mayıs) lalelerin yeşermesiyle başlar, "Kuğu fırtınası" (Abru 2, M. 15 Nisan) ile devam eder. Kasım döneminin 165. günü olan Abru'nun 5'inde (M. 18 Nisan) "Camuz Kıran Soğuğu" olur; havaların ısınmasının başlamasıyla tarlaya çıkan köylülerin çiftlerini sürdükleri camuz (manda), öküz gibi güçlü hayvanların bile dayanamayıp öldüğü bu soğuk gün için eskiler, "Kork Abru'un beşinden, camuzu/öküzü ayırır eşinden" demişlerdir. Abru'nun 7'si ile 12'si arasında (M. 20-25 Nisan) Güneş boğa burcundayken altı gün süren fırtınalara da Sitte-i Sevr (Altı Boğa/Öküz) Soğukları denilmiştir. Kasım döneminin bitip Hızır günlerinin başladığı Abru ayının 23'ü (M. 6 Mayıs) karalardan sorumlu Hızır ile denizlerden sorumlu İlyas'ın buluştuğu Hidrellez günü olarak adlandırılır ve doğaya çıkılarak eğlenmelerle kutlanır. Doğu rüzgârlarının esmesi (Abru 26, M. 9 Mayıs) sonrasında yağmurlar kesilir (Abru 29, M. 12 Mayıs). Hızır mevsimin gelmesini müteakip Çiçek Ayı, Tut (dut) Ayı olarak da adlandırılan Rumi Mayıs ayı (M. 14 Mayıs-13 Haziran) başlar. Güllerin açmaya başladığı bu ayda (R. Mayıs 5, 18 Mayıs), Yaprak aşısı zamanı (R. Mayıs 10, M. 23 Mayıs) gelmiştir. Ancak bu ayda da fırtına ve rüzgârlarla karşılaşmaktadır; Filizkıran (R. Mayıs 3, M. 16 Mayıs), Kokulya (R. Mayıs 9, M. 22 Mayıs), Ülker (R. Mayıs 11, M. 24 Mayıs), Ülker Doğuşu (R. Mayıs 28, M. 10 Haziran) ve Kiraz (R. Mayıs 30, M. 12 Haziran) fırtınaları ile Kabak meltemi (R. Mayıs 17, M. 30 Mayıs) ve Kuzey (Poyraz)

Storm" takes place 2 days before the end of the days of Hamsin. The 21st of March (Rumi: 8 March) is an equinox and is celebrated by Turks as the Nowruz Festival. 22 March is called "Solstice" or "9 Mart". It may even snow on that day. It marks the end of Hamsin and of the 90-day period that is considered to be the coldest time of winter. The Rumi month of Mart (Gregorian: 14 March-13 Nisan) is usually the month when the whelps of animals are given birth, thus being called Kuzu Ayı (Month of the Lamb) or Döl Dökümü (Progeny)⁹. It is also called Yazbaşı (Start of Summer) or Yılsırtı (Back of the Year)¹⁰ since it also marks the end of winter. It is also in this month that birds mate and swallows start to come (Rumi: 6 Mart, Gregorian: 19 March). This period is called Feryâd-ı Andelib (Rumi: 22 Mart, Gregorian: 4 April), when the chirping of nightingales and similar songbirds are heard. Trees start to bloom (Rumi: 17 Mart, Gregorian: 30 Mart) and flowers start to blossom (Rumi: 20 Mart, Gregorian: 2 April) in the Rumi month of Mart. However, this month also houses storms called Gün Dönümü (Rumi: 7 Mart, Gregorian: 20 March), Kozkavuran (Rumi: 11 Mart, Gregorian: 24 March), Çaylak (Kite) (Rumi: 14-16 Mart, Gregorian: 27-29 March), Balak (Rumi: March 23, Gregorian: 5 April) and Kırlangıç (Rumi: 24-25 Mart, Gregorian: 6-7 April).

Abru (Gregorian: 14 April-13 May) is a month called Yağmur Ayı (Month of Rain) or Yağar Ay (Rainy Month) since it exhibits a lot of rainfall. It starts with the blooming of tulips and continues with the "Kuğu" (Swan) storm (2 Abru, Gregorian: 15 April). On 5 Abru (Gregorian: 18 April), the 165th day of Kasım, is the "Camuz Kıran Soğuğu" (Buffalo-Killing Cold). To describe this very cold day, when even the strongest animals such as water buffaloes and oxen die of cold while the villagers go out and use them to plow their land following the start of warm weather, old people have a saying: "Fear the fifth of Abru, which separates oxen from their partner". Between 7-12 Abru (Gregorian: 20-25 April), the storms that last six days while the sun is in Taurus are called the Cold Days of Sitte-i Sevr (Six Bulls/Oxen). On 23 Abru, the Kasım period ends and the days of Hızır (Gregorian: 6 May) start. This day is called the Hidrellez Day, when Khidr, who is responsible for the land, and Elijah, who is responsible for the sea, meet. On this day, people go out into the nature and celebrate. After the eastern winds blow (26 Abru, Gregorian: 9 May), rainfall ends (29 Abru, Gregorian: 12 May). Following the arrival of the Hızır season, the Rumi month of Mayıs (Gregorian: 14 May-13 June), also known as Çiçek Ayı (Month of

TÜRKİYE'DE TARIM ARAZİLERİNİN KAYBI VE EROZYONLA MÜCADELE

COMBATING THE LOSS OF AGRICULTURAL LANDS AND EROSION IN TURKEY

Nurettin TAŞ

Tarım ve Orman Bakanlığı Çölleşme ve Erozyonla Mücadele Genel Müdürü
General Director of Combating Desertification and Erosion, Ministry of Agriculture and Forestry



Su erozyonunu kısaca; koruyucu bitki örtüsünden yoksun kalan toprağın yağışın aşındırma gücü ile aşınması, taşınması ve başka bir yerde birikmesi olarak tanımlayabiliriz. Rüzgar erozyonu ise bitki örtüsünün yeterli olmadığı ve düz yapıya sahip kurak ve yarı-kurak alanlarda meydana gelmektedir ve su erozyonuna kıyasla ülkemizde daha az toprak kaybına sebep olmaktadır.

Erozyon doğal bir süreç olmakla birlikte verimli delta ovalarının oluşum sebebidir. İnsan etkisi ile toprak oluşum hızından çok daha fazlası aşınmakta ve verimli tarım arazileri tahrip olmaktadır. Bu olaya hızlandırılmış erozyon denilmektedir. Çölleşme ve Erozyonla Mücadele Genel Müdürlüğü olarak bu erozyonun etkisini özellikle tarım ve mera alanlarında azaltmaya yönelik stratejiler geliştirmekte ve faaliyete geçirmektediriz.

Erozyon ile mücadelede ilk görev, müdahale edilmesi gereken öncelikli alanların başarıyla belirlenmesidir. Bu minvalde Genel Müdürlüğümüz bünyesinde Coğrafi Bilgi Sistemi (CBS) tabanlı Dinamik Erozyon Modeli ve İzleme Sistemi (DEMİS) ve Ulusal Dinamik Rüzgâr Erozyonu Modeli ve İzleme Sistemi (UDREMİS) kurulmuştur. Bu gaye ile Genel Müdürlüğümüz 2018 yılında dünyaca kabul görmüş bir eşitlik olan RUSLE/YETKE (Revised Universal Soil Loss Equation/Yenilenmiş Evrensel Toprak Kaybı Eşitliği) yaklaşımını kullanarak Türkiye Su Erozyonu Haritasını üretmiş ve ilgili tüm kamu kurum ve kuruluşları, sivil toplum kuruluşları ve üniversitelerin kullanımına sunmuştur. Ayrıca söz konusu haritadan tüm vatandaşlarımızın faydalanabilmesi için e-Devlet üzerinden paylaşımına açılmıştır. 2020 verilerine göre ülkemizde her yıl 140 milyon ton toprak akarsular aracılığıyla denizlere ulaşarak kullanılabilirliğini yitirmektedir. Arazi kullanımı açısından değerlendirildiğinde ise, yer değiştiren toprağın %38,71'i tarım alanlarında, %4,17'si orman alanlarında ve %53,66'sı mera alanlarında meydana geldiği hesaplanmaktadır. Ülkemizin toplam alanının yaklaşık %13'ü şiddetli ve çok şiddetli erozyona maruz kalmaktadır. Ülkemizde meydana gelen su erozyonun ölçülmesinde kullanılan parametrelerin etkinlik yüzdesine baktığımızda ise %47 arazi dikliği bir diğer ifadeyle topografya parametresi ve %35 ile arazi kullanımını ifade eden bitki örtüsü parametresi en etkin unsurlar olarak karşımıza çıkmaktadır. Meydana gelen şiddetli erozyonun daha çok dik eğimli tarım ve mera alanlarında gerçekleşmesi bu çalışma ile açıklanabilmektedir. Çünkü şiddetli erozyon düz alanda, eğimli alanda ve orman alanında değil tarım ve mera alanında meydana gelmektedir.

EROZYONLA MÜCADELEDE TARIM ALANLARINA YOĞUNLAŞILMALI

Ülkemizde en fazla toprak kaybı mera alanlarında meydana gelmektedir. Bunun başlıca sebebi mera alanlarının genellikle dik eğimli arazilerde bulunması ve yeterli bitki örtüsüne sahip olmamasıdır. Detaylı incelemelerimiz sonucunda aynı eğim grubunda tarım alanlarında daha fazla toprak kaybı olduğu sonucuna varmış bulunmaktayız. Bu da bize erozyonla mücadelede en çok tarım alanlarına yoğunlaşmamız gerektiğini göstermektedir. Tarım alanlarında %12 eğimden sonra toprak kaybı toprak oluşumunun bir hayli üstüne çıkmakta, %20 eğimden sonra erozyon kontrol yöntemleri zorunlu olmakla birlikte ve %45 eğimden sonra ise toprak koruma yöntemi yok ise ana kayanın ortaya çıktığını göstermektedir.

Water erosion can be briefly defined as the detachment, transport and accumulation elsewhere of soil, which is deprived of its protective vegetation, due the eroding power of precipitation. Wind erosion, on the other hand, occurs in flat and arid or semi-arid areas with little vegetative cover and causes less soil loss in our country compared to water erosion.

Erosion is a natural process, but it is the reason for the formation of fertile delta plains. Due to human impact, the speed of soil erosion exceeds that of soil formation and fertile agricultural land is thus destroyed. This phenomenon is called accelerated erosion. At the General Directorate of Combating Desertification and Erosion, we develop and implement strategies to reduce the impact of this erosion, specifically in agricultural fields and pastures.

The first task in combating erosion is to successfully identify priority areas that need intervention. To this end, our General Directorate established the Geographic Information System (GIS)-based Dynamic Erosion Model and Monitoring System (DEMIS) and the National Dynamic Wind Erosion Model and Monitoring System (UDREMIS). Acting on the same purpose, our General Directorate adopted the RUSLE (Revised Universal Soil Loss Equation) model, a globally acknowledged equation, in 2018 to produce the Turkish Water Erosion Map and shared it with all relevant public institutions and organizations, civil society organizations and universities for use. In addition, the said map has been made available over e-Government in order for all citizens to benefit it. The data for 2020 suggests that 140 million tons of soil are transported to seas each year in our country, thus losing their availability for use. When evaluated in terms of land use, it is calculated that 38.71% of soil shifts in agricultural areas while 4.17% shift in forest areas and 53.66% in pasture land. Almost 13% of the total area of our country is exposed to severe and very severe erosion.

An analysis on the efficiency rate of the parameters used to measure the water erosion occurring in our country shows that the most efficient elements are land steepness, i.e. topography, with 47% and vegetation, which represents land use, with 35%. This explains why severe erosion usually takes place at highly steep agricultural land and pasture land. Apparently, severe erosion occurs not in flat areas, slopes and forest land but in agricultural land and pasture land.

THE COMBAT AGAINST EROSION SHOULD FOCUS ON AGRICULTURAL LAND

In our country, the greatest soil loss occurs in pasture land. The main reason for this is that pasture land is generally located on steep and sloping land and does not have sufficient vegetation. As a result of our detailed analyses, we have concluded that there is more soil loss in agricultural areas among land groups of same slopes. This shows us that we should concentrate mostly on agricultural land in combating erosion. After the slope goes beyond 12% in agricultural land, soil loss considerably exceeds soil formation. Beyond 20%, erosion control methods must be applied while the bedrock is revealed beyond 45% if there is no soil protection method in place. In other words, agricultural activities carried out without applying erosion

Diğer bir ifade ile; %12 eğimden sonra erozyon kontrol yöntemleri uygulanmadan yapılan tarımsal faaliyetler verimli üst toprağın kaybına ve ana materyalin ortaya çıkmasına sebep olmaktadır.

EROZYONLA MÜCADELEDE YAPILAN ÇALIŞMALAR

Erozyona sebep olan en etkin unsurların topografya ve bitki örtüsü olması hasebiyle Genel Müdürlük olarak illerimizin erozyon durumunu içeren bir kitapçık hazırlamaktayız. Tarım, mera ve orman alanlarında meydana gelen toprak kaybını eğim ile ilişkilendiren detaylı bir çalışma yürütmekteyiz. Yüksek eğimli tarım ve mera alanlarında erozyon kontrolü için yapılabilecek faaliyetlere, üniversiteler ve diğer kurumlar ile istişare edilerek, bu kitapçıkta yer verecektir. Bitkisel Üretim Genel Müdürlüğü (BÜGEM), Devlet Su İşleri (DSİ) ve Tarım Reformu Genel Müdürlüğü'nün (TRGM) ilgili Daire Başkanlıklarının gerçekleştirecekleri her türlü tarımsal altyapı, planlama ve politika çalışmalarında üretmiş olduğumuz erozyon haritamızın altlık olarak kullanılması ve uygun erozyon koruma önlemlerinin alınması konusunda müşterek çalışmalar yapmaktayız. Artan nüfusun doğal kaynaklara olan baskıyı giderek çoğaltması, tarım ve mera alanlarında verimliliğin sürdürülebilir olmasını daha da zorunlu hale getirmiştir.

Tarihsel sürece baktığımızda önceden verimli olan alanlarımızın yanlış faaliyetler sonucu çölleştiğini görebiliriz. Bu bilinçle, asli görevi çölleşme ve erozyon ile mücadele etmek ve bu kapsamda ulusal bazda strateji ve politikalar geliştirmek olan Çölleşme ve Erozyonla Mücadele Genel Müdürlüğü gelecek nesillerin emneti olan bu toprakları korumak gayesiyle, ülkemizde erozyona maruz bölgelerin tespit edilmesi ve bu alanlarda erozyona karşı gerekli önlemlerin belirlenmesi için tüm çalışmaları özveri ile yürütmektedir.

control methods at a slope of greater than 12% cause the loss of fertile topsoil and reveal the bedrock.

EFFORTS FOR COMBATING EROSION

At our General Directorate, we are preparing a booklet containing the erosion status of our provinces, as the most effective factors causing erosion are topography and vegetation. We are conducting a detailed study that relates soil loss occurring in agricultural, pasture and forest land to slope. The potential activities for erosion control in highly-sloping agricultural and pasture land will be included in this booklet in consultation with universities and other institutions. We have been cooperating with the General Directorate of Plant Production (BÜGEM), the State Hydraulic Works (DSI) and the General Directorate of Agricultural Reform (TRGM) to enable them to use our erosion map as the basis for their agricultural infrastructure, planning and policy-making work by their relevant Departments and to take appropriate anti-erosion measures. The increased pressure on natural resources caused by the increasing population has made it a must for productivity in agricultural and pasture lands to be sustainable. A closer look at the historical process shows that our previously-productive land has been desertified due to inappropriate practices. Acting on such awareness, the General Directorate of Combating Desertification and Erosion, the main task of which is to combat desertification and erosion and to develop strategies and policies on a national basis, diligently carries out all required efforts to identify the lands exposed to erosion and to determine the necessary measures against erosion in such lands in order to protect the said lands, which we are entrusted with for delivery to future generations.



KAPAK COVER

ÜLKEMİZ ARICILIK FAALİYETLERİ İLE KAZANIYOR

ZENGİN BİTKİ ÖRTÜSÜ, COĞRAFI KOŞULLARININ UYGUNLUĞU İLE TAM BİR ARI CENNETİ OLAN ÜLKEMİZDE, ARICILIK FAALİYETLERİ HER GEÇEN GÜN ÇEŞİTLİLİK KAZANIYOR. TKDK ARACILIĞI İLE İPARD DESTEKLERİ BAŞTA OLMAK ÜZERE, ARICILARA SAĞLANAN DESTEKLER, ARICILIK KONUSUNDA DÜNYADA SÖZ SAHİBİ OLMAMIZI SAĞLIYOR.

BEEKEEPING ACTIVITIES: A WINNER FOR OUR COUNTRY

OUR COUNTRY IS A HEAVEN FOR BEES THANKS TO ITS RICH VEGETATION AND FAVORABLE GEOGRAPHICAL CONDITIONS. ITS VARIETY OF BEEKEEPING ACTIVITIES INCREASE EACH DAY. THE SUPPORT FOR BEEKEEPERS, SPECIFICALLY THE İPARD SUPPORT THROUGH THE ARDSI, ENABLES OUR COUNTRY TO HAVE A GLOBAL SAY IN APICULTURE.



ARICILIKTA DÜNYA LİDERLERİ ARASINDA YER ALIYORUZ WE ARE AMONG THE GLOBAL LEADERS IN BEEKEEPING

ÜRETİCİYE SAĞLANAN ARICILIK DESTEKLERİ VE SEKTÖRE KAZANDIRILAN DEĞER BEEKEEPING SUPPORT FOR PRODUCERS AND ADDED VALUE FOR THE SECTOR

TÜRKİYE'DE ARICILIK POTANSİYELİ VE ARICILIĞIN GELECEĞİ THE POTENTIAL FOR AND FUTURE OF BEEKEEPING IN TURKEY

BAL ALIRKEN NELERE DİKKAT EDİLMELİ VE İYİ BAL NASIL ANLAŞILIR? CONSIDERATIONS FOR BUYING HONEY AND HOW TO KNOW GOOD QUALITY HONEY

APİTERAPİDE DÜNYA LİDERLİĞİNE ADAYIZ WE ARE POTENTIAL WORLD LEADERS IN APITHERAPY





ARICILIKTA DÜNYA LİDERLERİ ARASINDA YER ALIYORUZ

WE ARE AMONG THE GLOBAL LEADERS IN BEEKEEPING

Türkiye; farklı iklim ve doğa koşulları, milyonlarca arı kovan sayısı, arazi yapısı, çok zengin bitki örtüsü ve bal arısı popülasyonlarındaki genetik çeşitlilik bakımından arıcılıkta önde gelen ülkeler arasında yer alıyor. IPARD destekleri ile son yıllarda daha modern hale gelen arıcılık sektörüne ilişkin ülkemizin çatı kuruluşu olan Türkiye Arı Yetiştiricileri Merkez Birliği (TAB) Yönetim Kurulu Başkanı Ziya Şahin ile bir röportaj gerçekleştirdik

► Türkiye Arı Yetiştiricileri Merkez Birliği ne zaman kuruldu ve ne gibi faaliyetler yürütüyor?

Türkiye Arı Yetiştiricileri (TAB) Merkez Birliği 2003 yılında kurulmuştur. 80 ilde kuruluşunu tamamlayarak 72.000 üye ile faaliyet gösteren bir sivil toplum kuruluşudur. Kovan kayıt işlemlerine 2007 yılında başlandı, 2009 yılında da Tarım ve Orman Bakanlığı ile ortak programımız olan Arıcılık Kayıt Sistemini devreye sokarak arıcıların kayıt altına alınıp izlenebilirliğini, takibini sağladık.

Ülkemizin damızlık ihtiyacını karşılamak ve ana arı üretim sisteminin yeniden yapılması için TAGEM Araştırma Enstitüsü ve üniversiteler ile beraber 5 ilde Hatay arısı, Anadolu arısı, Yığılca arısı, Gökçeada arısı, Kırklareli arısının morfolojik ve moleküler testlerinin yapıp tanımlanmalarının yapılarak belli karakterler yönüyle iyileştirme projesi devam etmektedir.

► Uluslararası arıcılık birlikleri ile de yakından temaslarınız söz konusu...

Evet, TAB Dünya Arıcılık Federasyonu olan Apimondia'ya 2005 yılında kaydolmuş, arıcılığımızı uluslararası arenada temsil edip hak ettiği yere taşımaya çalışarak 2017 yılında Dünya Arıcılık Kongresinin İstanbul'da yapılmasını sağlamıştır.

Apimondia'nın yanında Slav ülkelerinin oluşturduğu Apislava'nın da üyesiyiz. Ayrıca Balkan Arıcılar Birliği Federasyonu, Asya Arıcılar Birliği, Arap Arıcılar Birliği, Avrupa Arıcılar Birliği ve Apiterapi Federasyonu gibi benzeri kuruluşlarda arıcılık sektörünü ilgilendiren her konuda işbirliği yapmaktadır. Öte yandan, ülke olarak dünyanın en prestijli ve en kalabalık kongresini yaparak Dünya Arıcılar Birliğinin bir asırlık geçmişine damga vurmuştuk.

Turkey is among the leading countries in beekeeping thanks to its diverse climatic and natural conditions, millions of beehives, land structure, very rich vegetation and the genetic diversity in its honey bee populations. We had an interview with Ziya Şahin, Board Chairman at Turkish Association of Beekeepers (TAB), the umbrella organization in our country for the beekeeping industry, which has recently become more modernized thanks to the IPARD support.

► When was the Turkish Association of Beekeepers established, and what sorts of activities does it carry out?

Turkish Association of Beekeepers (TAB) was established in 2003. It is a civil society organization with 72,000 members in 80 provinces. Beehive registration procedures started in 2007. In 2009, we launched the Beekeeping Registration System, which is our joint program with the Ministry of Agriculture and Forestry, to ensure that beekeepers can be recorded and traced.

In order to meet the drone needs of our country and reconstruct the queen bee production system, our project in cooperation with TAGEM Research Institute and universities continues. The project aims to perform morphological and molecular tests for, define and improve certain attributes of Hatay bee, Anatolian bee, Yığılca bee, Gökçeada bee and Kırklareli bee in 5 provinces.

► You do have close contact with international beekeeping associations as well.

That is correct. TAB registered with Apimondia, the International Federation of Beekeepers' Associations, in 2005. It also made it possible to hold the World Beekeeping Congress in Istanbul in 2017 in an attempt to represent our beekeeping industry on the international arena and give it the role it deserves.

Besides Apimondia, we are also a member of Apislava established by Slavic countries. Furthermore, TAB cooperates with similar organizations such as the Balkan Federation of Beekeeper Associations, the Asian Beekeepers Union, the Arab Beekeepers Union, the European Beekeepers Union and the Apitherapy Federation on all matters concerning the beekeeping sector. Moreover, Turkey affixed its seal on the century-long history of the World Beekeepers' Union by organizing the most prestigious and crowded congress in the world.

► **Türkiye arı ve arı ürünleri pazarının toplam büyüklüğü nedir? Mevcut rakamlar ile Türkiye'nin, dünyada ve AB'deki sıralaması nedir?**

Ülke olarak 2004 yılında 4 milyon kovanımız vardı, kovan başına üretimimiz de 19,5 kilogramdı. Bugün ise 8 milyon kovanımız var, kovan başı üretimimiz 14,5 kilogram seviyesinde. Dolayısıyla acilen üretim alanlarına ihtiyaç vardır.

Ülkemizin coğrafik yapısından kaynaklanan 12.000 bitki türünün bulunması, bunların 500'ünün endemik olması arıcılığımızı farklı kılmaktadır. Ülkemizde 9 ay arıcılık faaliyetinin yapılması, dünyadaki 27 arı ırk ve ekotipinin 6 adedinin ülkemizde olması ülkemiz arıcıları için bir avantajdır. Ülkemizdeki arıcıların %65'i gezginci arıcılık yapmakta, ortalama işletme başına koloni sayısı 90-100 seviyelerinde bulunmaktadır.

Ayrıca ülke arıcılığımızın çok dinamik bir yapısı mevcuttur, 9 ay arıcılık yapılabilmektedir. Nisan ayında başlayan Narenciye balıyla kasım ayına kadar (Çam balı) bal hasadı yapılabilmektedir. Farklı bölgelerde farklı bal çeşitleri, farklı zamanlarda üretim yapılabilmesi arıcılığımızı avantajlı kılmaktadır.

► **Ülkemizde arıcılığın kurumsallaşması adına neler yapıyorsunuz?**

TAB ile Tarım ve Orman Bakanlığı, üniversitelerle ortak projeler yürütmeyi prensip edinmiş olup, ülke arıcılığı için politikalar belirleyip bunları faaliyete geçirmektedir.

Çam balının kimliklendirme çalışmaları bitmiş, elde edilen sonuçlarla kodeksin yeniden belirlenmesi sağlanarak çam balının bilinirliği artırılmıştır.

Türk Çam balının uluslararası coğrafi işaret alınması projesi TAB Uludağ Üniversitesi ve Avrupa Birliği ile ortak olarak yürütülmektedir. Monofloral balların kimliklendirme çalışmaları tamamlanmış (Ayçiçek, Narenciye, Kestane, Geven, Pamuk), coğrafi işaret alınması için girişimler yapılmaktadır.

Arıcılıkta dünya liderleri arasında yer alıyoruz. Ancak hiçbir ürünümüzün uluslararası standardı yok. Diğer ülkeler uluslararası pazarda istediklerini yapmaktadır. Ülkemize de propolis ve arı sütlerini standart dışı olarak satmaktadırlar. TAB 2019 yılında arı ürünlerimizde uluslararası standart oluşturmak üzere ISO çalışmalarına başlamıştır.

► **Arıcılık sektörü ihracatı hakkında bilgi verebilir misiniz? En çok hangi ürünleri ihraç ediyoruz? İhracat ve ithalatta hangi pazarlar ilk sırada?**

Bal hariç; arı sütü, polen ve propolis gibi arı ürünlerinin ithalatı yapılmaktadır. Dünyada en fazla bal ithalatı AB ülkeleri tarafından yapılmakta olup dünya ithalatındaki payları %50'dir. İthalatta önde gelen ülkeler; ABD, Almanya, Japonya ve İngiltere'dir. En fazla bal ihraç eden ülkeler ise Arjantin, Çin, Almanya ve Meksika'dır. Ülkemiz ise ihracatta genelde çam balı ihraç etmektedir. Arıcılık ürünlerimizin ihracatını artırmak için ürünlerimizin kimliklendirme ve tanıtım çalışmalarının yapılması gerekmektedir.

► **Tüm dünyayı etkisi altına alan koronavirüs ülkemizi de etkiliyor. Ülkemizde virüs nedeniyle arz güvenliği ve üretim noktasında risk söz konusu mu?**

Tüm dünyayı etkisi altına alan koronavirüs ülkemizi de etkisi

► **What is the total size of the Turkish bee and bee products market? How does Turkey rank in the world and within the EU, considering the current figures?**

As a country, we had 4 million hives in 2004, with a production of 19.5 kilograms per hive. Today, we have 8 million hives, and our production per hive is 14.5 kilograms. Therefore, production areas are urgently needed.

The presence of 12,000 plant species stemming from the geographical structure of our country, with 500 of them being endemic species, differentiates our beekeeping industry. It is an advantage for our beekeepers to be able to perform beekeeping activities for 9 months a year and to have 6 out of 27 bee races and ecotypes in the world. 65% of Turkish beekeepers engages in migratory beekeeping, with an average 90-100 colonies per enterprise.

Furthermore, Turkish beekeeping industry has a very dynamic structure. It is possible to do beekeeping for 9 months a year. Starting with Citrus honey in April, it is possible to harvest honey until November (Pine honey). The availability of different types of honey in different regions and the ability to produce honey at different times of the year give our beekeeping industry a unique advantage.

► **What efforts do you make for the institutionalization of beekeeping in our country?**

TAB and the Ministry of Agriculture and Forestry have adopted the principles of carrying out joint projects with universities, setting policies for national beekeeping and implementing these policies.

The identification of pine honey has been completed. The recognition of pine honey has been increased after the codex was re-determined using the results obtained.

The project on obtaining an international geographical indication for the Turkish pine honey is carried out jointly by TAB, Uludağ University and the European Union. The identification work for monofloral honey types is completed (Sunflower, Citrus, Chestnut, Astragalus, Cotton), with current ventures being made to obtain geographical indications.

We are among the world leaders in beekeeping. However, none of our products have an international standard. Other countries do what they want on the international market. They sell non-standard propolis and royal jelly to our country. TAB started ISO studies in 2019 to establish an international standard for our bee products.

► **Can you provide us with information about the exports of the beekeeping industry? Which products do we export the most? Which markets rank first in terms of export and import?**

In addition to honey, bee products such as royal jelly, pollen and propolis are imported. The EU countries rank the first in honey imports in the world with a share of 50% in global imports. Top importing countries are the USA, Germany, Japan and the UK. The top honey exporters are Argentina, China, Germany and Mexico. Our country usually exports pine honey. In order to increase the export of our beekeeping products, it is required to identify and promote our products.

► **The coronavirus affects the whole world including our country. Are there any coronavirus-related risks in our country in terms of supply security and production?**

The coronavirus affects our country as well as the whole world, but we believe that the risk for beekeeping will be less in our country than

altına almıştır ancak arıcılık için riskin diğer ülkelere göre daha az olacağı kanaatindeyiz. Çünkü Tarım ve Orman Bakanlığı ile TAB'ın girişimleri sonucu arıcıların mağduriyetlerini önleyecek tedbirler gününde alınmaktadır. Üretim aksamasına yol açacak çok ciddi sıkıntılar yaşanmamaktadır.

Arıcılık dışarı bağlı bir hayvancılık dalı olmadığından girdi temininde sıkıntı yaşamamasından üretimde sıkıntı yaşanmayacağı inancındayız. Arıcılık mesken mahal dışında yapıldığından üretimin %85'i orman ve ormana yakın arazilerde yapıldığından arıcılarımızın olumsuz etkilenmesi diğer sektörler göre daha az olacaktır.

► **TKDK arı üreticilerine de önemli destekler veriyor. Bunların sektör ve ülke ekonomisi açısından önemi nedir?**

Arıcılık ülkemizde kırsal geliri artırıcı bir araç olmasının yanında özellikle az topraklı ve topraksız çiftçilere gelir sağlamak, orman içi ve kıyısında yaşayan köylüleri kaldırmak bakımından da önemli bir tarım koludur. Başka iş alanları açılması için yüksek miktarda yatırım yapılması gerekirken arıcılığın fazla yatırım maliyeti gerektirmeden iş alanı yaratabilmesi, bu faaliyet dalının geliştirilmesi için önemlidir. Tarım ve hayvancılık sektörünün ülke arıcılığına ihtiyacı vardır.

that in other countries. This is thanks to the fact that the Ministry of Agriculture and Forestry and TAB act in daily cooperation to take immediate measures to prevent any grievances by beekeepers. There are no serious problems that will lead to a disruption in production. We believe there will be no problems in production since beekeeping is a branch of animal husbandry that is not dependent on foreign input, thereby avoiding any issues with the supply of input. Furthermore, as beekeeping activities are performed outside residential areas and production takes place in forests and lands close to the forestland, our beekeeping industry will be less negatively affected than other sectors.

► **The ARDSI offers significant support to milk producers as well. What importance does such support hold for the sector and the country?**

In addition to being a means to increase rural income, beekeeping is an important agricultural branch in terms of providing income to farmers with little or no land and ensuring the development of forest and coastal villagers. While it is usually necessary to make a large amount of investment to create jobs, beekeeping can create employment without requiring huge investment costs, a key factor to improve this industry. The Turkish agriculture and animal husbandry sectors need the Turkish beekeeping industry.



ÜRETİCİYE SAĞLANAN ARICILIK DESTEKLERİ VE SEKTÖRE KAZANDIRILAN DEĞER

BEEKEEPING SUPPORT FOR PRODUCERS AND ADDED
VALUE FOR THE SECTOR

Proje Yönetimi Koordinatörlüğü-TKDK
Coordination Unit for Project Management-ARDSI

Aricılık; bitkisel kaynakları, arıyı ve emeği birlikte kullanarak bal, polen, arı sütü, propolis, arı zehri gibi ürünler ile günümüzde arıcılığın önemli gelir unsurlarından olan ana arı, oğul, paket arı gibi canlı materyal üretme faaliyetidir. Ayrıca arıcılık, geçmişi insanlık tarihi ile paralel olduğu birçok bulguyla desteklenen, diğer tarımsal faaliyetlerle bir arada yürütülebilen, ülkemizin sahip olduğu flora, iklim ve coğrafi koşullar içerisinde tüm yıla yayılabilen ve iş gücü oluşturmada sıkıntı yaşanmayacak, tarımsal üretim içerisinde önemi gittikçe artan ve tüm dünyada yapılan en yaygın tarımsal faaliyetlerden alternatif bir üretim koludur. Arıcılık faaliyetlerinin genellikle kırsal alanlarda yaşayan üreticiler tarafından gerçekleştirildiği ve çoğunun küçük işletmeler olduğu düşünüldüğünde, bu sektör kırsalda en kolay istihdam yaratan ve toprağa bağlı olmayıp topraksız veya az topraklı aileler için tek başına gelir getirici faaliyet olarak kırsal kalkınmada önem bir yere sahiptir. Bu kapsamda arıcılık, kırsal kalkınmanın önemli bir unsuru olarak IPARD Programı kapsamında desteklenen sektörler arasında yerini almıştır. IPARD Programı, uygulandığı illerde tarım sektörüne yatırım yapmayı düşünen birçok yatırımcı için önemli bir destek kaynağı ve yatırım kararlarının alınmasında belirleyici unsur haline gelmiştir. Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından birlikte finanse edilen IPARD Programı arıcılığı destekleyerek bal ve diğer arı ürünlerinin daha etkin bir şekilde üretimini ve paketlenmesini hedeflemektedir. Bu kapsamda bal, polen, propolis, arı zehri gibi arıcılık ürünlerinin üretimi ya da işleme paketlenmesine yönelik tesisler, kovadaki verimi etkileyen önemli bir unsur olan ana arının üretim tesislerinin kuruluşu ve kovan üretimi desteklenmektedir. Desteklerden yararlanabilmek için, yatırım konusu ile ilgili ulusal mevzuata uygun olarak kayıt sistemine kayıtlı olunmalıdır. Örneğin arı ürünleri üretimi için, arıcılar, arıcılık kayıt sisteminde kayıtlı olmalıdır. Ana arı üretimi için yararlanıcının, geçerli bir yetiştirme lisansına sahip olması gerekmektedir. Arı ürünlerinin işlenmesi ve paketlenmesi için, yararlanıcı, başvuru sırasında 5996 sayılı Kanuna uygun olarak gerekli üretim ve kayıt sertifikalarına sahip olmalıdır.

Beekeeping is an activity that uses herbal resources, bees and labour altogether to produce products such as honey, pollen, royal jelly, propolis and bee venom as well as live materials such as queen bees, swarms and package bees. Furthermore, beekeeping is an alternative production branch which is supported by many findings to have a history as long as that of the mankind and can be carried out in parallel with other agricultural activities. It can be performed throughout the year thanks to the flora, climate and geographical conditions our country has. It suffers no difficulties in creating workforce, enjoys an ever-increasing share in agricultural production and is an agricultural activity that is commonly performed all around the world. Considering that beekeeping activities are generally carried out by rural producers and most of them are small businesses, this sector has a key place in rural development as an income-generating activity for families with little or no land as it is not dependent on land ownership, thus emerging as the agricultural activity that creates employment the easiest way. To this end, beekeeping has secured a place among the sectors eligible for IPARD Support as an important element of rural development. The IPARD Programme has become an important source of support for many of our investors who are considering to make agricultural investments at provinces where the Programme is implemented and has also evolved into a determining factor in making investment decisions. Co-financed by the European Union and the Republic of Turkey, the IPARD Programme supports beekeeping to ensure a more efficient production and packaging of honey and other apiculture products. In this context, facilities producing, processing and packaging apiculture products such as honey, pollen, propolis and bee venom as well as the establishment of queen bee production facilities, a key element influencing hive efficiency, and hive production are supported. In order to benefit from support, registration procedures for the registry must be completed in line with the national legislation on the subject of investment. For instance, beekeepers must be registered in the beekeepers registry to produce apiculture products. For queen bee production, beneficiaries must hold a valid breeding license. To process and



Yeni işletmeler için bahsi geçen kriterler nihai ödeme talebi sırasında tamamlanmalıdır. Bal ve diğer arı ürünleri için, yatırım kapsamında ulaşılabilecek kovan sayısı, yararlanıcı başına minimum 30 ve maksimum 500 kovan ile sınırlıdır. Bal ve diğer arı ürünlerinin işlenmesi ve paketlenmesi ve kovanların üretimi için kovan sayısındaki sınırlama dikkate alınmamaktadır. IPARD Programı kapsamında yatırımların inşaat/yapım işleri, makine ekipman alımı, proje hazırlığına yönelik genel harcamalar ve görünürlük harcamaları (tabela/pano alımı) desteklenmektedir. Bunların dışında kalan arazi alımı, canlı hayvan alımı gibi giderler destek kapsamında değildir. IPARD uygulama dönemi süresince arıcılık ve arı ürünlerinin üretimi, işlenmesi ve paketlenmesine yönelik uygun yatırımlar; bal ve arı ürünlerinin depolanması veya işlenmesi için garaj ve müştemilatının inşası, arı kovanlarının üretilmesi, yönetimi ve bakımı için çalışma ekipmanları alımı, çiftlik içerisinde balın işlenmesi ve paketlenmesi için işleme ve paketlenme hatları satın alınması veya mevcut hatların modernizasyonu, lisanslı üreticiler tarafından ana arıların üretilmesi için yetiştirme istasyonlarının kurulması ve donatılması, kendi tüketimi için yenilenebilir enerji üretimi amacıyla makine/ekipman alımı ve inşaat işleridir. Her bir yatırım için alt ve üst harcama limiti en az 5.000 avro en fazla 500.000 avro olup, destek oranları illere göre değişmektedir. Ağrı, Ardahan, Balıkesir, Çankırı, Diyarbakır, Erzincan, Erzurum, Hatay, Isparta, Karaman, Kars, Mersin, Muş, Tokat ve Yozgat illerinde yararlanıcı tarafından, yukarıda belirtilen alt ve üst sınırlar içerisinde kalmak kaydıyla, bildirilen uygun harcama tutarının %65'i oranında; bunların dışındaki 27 IPARD

package beekeeping products, the beneficiary must hold the necessary production and registration certificates in accordance with the provisions of the Law No. 5996 at the time of application. For new enterprises, the said criteria have to be fulfilled by the time of the final request for payment. For honey and other bee products, the number of hives covered by the investment is limited to a minimum of 30 and a maximum of 500 per beneficiary. For the processing and packaging of honey and other bee products and for production of hives, the limitation on the number of hives is not taken into account. Under the IPARD Programme, the construction operations/works, machinery and equipment purchase, general expenditures for project preparation as well as visibility expenditures (purchase of signboard/panels) for investments are supported. Other expenses such as the purchase of land and livestock are not covered by the support. Investments eligible for support during the IPARD implementation period include appropriate investments for the production, processing and packaging of apiculture and bee products; the construction of garages and appurtenances for the storage or processing of honey and bee products; the purchase of work equipment for the production, management and maintenance of beehives; the purchasing of processing and packaging lines for processing and packaging honey within the farm or the modernization of existing lines; the establishment and equipping of rearing stations by licensed producers for the production of queen bees; machinery/equipment purchases and construction works for the generation of renewable energy for own consumption.

uygulama ilinde ise uygun harcama tutarının %55'i oranında destek sağlanmaktadır.

IPARD I Programı ile başlayan ve zamanla ivme kazanarak IPARD II Programı ile devam eden dönemde Program kapsamında, arıcılık sektöründe toplam yatırım tutarı yaklaşık 195 milyon TL olan, 2.060 proje ile sözleşme imzalanmıştır. Bu projelere yaklaşık 88 milyon TL destek sağlanmıştır. Arıcılık sektörüne verilen desteklerle modern kovanların kullanımı sağlanarak verim artışına, arıcılık sektörünün gelişimine, istihdam artışına, gelir artışına ve yeni projelerle halkın becerilerinin gelişmesine ve daha yaratıcı, yenilikçi olmalarına katkı sağlanmıştır. Aynı zamanda işleme/paketleme tesislerine verilen desteklerle tarımsal işletmelerin daha kurumsal bir hale gelmesi teşvik edilmiştir. Ayrıca arıcılık sektörüne yönelik başvurularda, kadın ve gençlere sıralamada öncelik verilerek yeni istihdam olanakları yaratılmakta, iş gücüne katılımları teşvik edilmektedir. Bununla birlikte hane halkı gelirlerinin doğrudan artmasına, dolayısıyla sosyal ve ekonomik anlamda da bölgesel gelişime katkı sağlanmaktadır.

KAYNAKÇA/ REFERENCES

- Parlakay O., Yılmaz H., Yaşar B., Seçer A. ve Bahadır B., Türkiye'de Arıcılık Faaliyetinin Mevcut Durumu ve Trend Analizi Yöntemiyle Geleceğe Yönelik Beklentiler, U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, Cilt 22, Sayı 2, Sayfa 17-24, 2008.
- IPARD Programı Değerlendirmeleri -Arıcılık Sektör Toplantısı Sonuç Raporu.2016
- Avrupa Birliği Katılım Öncesi Yardım Aracı Kırsal Kalkınma Programı (IPARD) 2014-2020

The lower and upper expenditure limits for each investment is EUR 5,000 and EUR 500,000 respectively, and the aid intensities vary by province. 65% of eligible expenditures declared by beneficiaries in the provinces of Ağrı, Ardahan, Balıkesir, Çankırı, Diyarbakır, Erzincan, Erzurum, Hatay, Isparta, Karaman, Kars, Mersin, Muş, Tokat and Yozgat and 55% of eligible expenditures declared by beneficiaries in 27 other IPARD provinces are supported on the condition that such expenditures remain within the upper and lower limits specified above.

In the period starting with the IPARD I Programme and gaining momentum over time to continue with the IPARD II Programme, contracts were signed with 2,060 projects in the beekeeping sector with a total investment amount of approximately TL 195 million. These projects received almost TL 88 million in support. The support extended to the beekeeping sector enables the use of modern hives and contributes to an increase in productivity, the development of the beekeeping sector, employment, income and the development of people's skills through new projects as well as to their being more creative and innovative. Furthermore, agricultural holdings have been encouraged to improve their institutional capacity through the support extended to processing and packaging facilities. Moreover, applications by women and young people are prioritized in the beekeeping sector to create new employment opportunities and encourage their participation in the labor force. It also contributes to a direct increase in household income and to regional development in social and economic terms.



TÜRKİYE'DE ARICILIK POTANSİYELİ VE ARICILIĞIN GELECEĞİ

THE POTENTIAL FOR AND FUTURE OF BEEKEEPING IN TURKEY

Feyzullah KONAK

Arıcılık Araştırma Enstitüsü Müdürü / Director of Apiculture Research Institute

A rıcılık sektörü tüm dünya ülkelerinde olduğu gibi ülkemizde de ekonomik ve ekolojik açıdan önemli bir yere sahiptir. Genel anlamda arıcılık; arıyı, bitkisel kaynakları ve emeği birlikte kullanarak bal, polen, propolis, arı sütü gibi insan sağlığı açısından besleyiciliği yüksek ürünlerin ve ana arı, oğul arı gibi canlı materyal üretilmesini sağlayan tarımsal bir faaliyettir. Çiçeklerin tozlaşması için arılara, arıların da beslenmesi için çiçeklere ihtiyaçları vardır. Arılar başlıca nektar ve polen toplamak amacıyla çiçekleri ziyaret etmektedir. Nektarı karbonhidrat kaynağı olarak, polenleri ise daha çok protein kaynağı olarak değerlendirmektedirler. Böylece arı ürünleri üretimi gerçekleştirilirken aynı zamanda bitkisel üretimin verimliliği ve devamlılığı sağlanmaktadır.

T he beekeeping sector has an important place in our country economically and ecologically as in all countries of the world. In a general sense, beekeeping is an agricultural activity that uses bees, herbal resources and labor altogether to produce highly nutritious products such as honey, pollen, propolis and royal jelly and ensure the production of live materials such as queen bees and swarm. Flowers need bees to pollinate, and bees need flowers to feed. Bees visit flowers to collect mainly nectar and pollen. They use nectar as a source of carbohydrates and pollen as a source of protein. Thus, while bee products are produced, the efficiency and continuity of herbal production are also ensured.

Türkiye bitki genetik çeşitliliği bakımından 163 familyaya ait ve 4.080'i (%32.70) endemik olmak üzere toplam 12.476 bitki türü ile dünyada en zengin 22. ülke iken, Avrupa'da 1. sırada bulunmaktadır. Türkiye'de arıcılık için önemli bitki sayısı 500 kadar olmakla beraber, ekonomik üretim sağlayan 50-60 civarında bitki bulunmaktadır. Enstitümüzde yapılan bir araştırmada, 2000 ha'lık bir araştırma sahasında, floradaki çiçekli bitkileri ve polen kaynaklarını tespit etmeyi amaçlayan iki yıllık çalışma neticesinde bal arılarının 54 familyaya ait, 156 bitkiye konduğu ve bunlardan sadece 24 familyaya ait 32 bitki türünden polen topladığı tespit edilmiştir. Salgın balının kaynağı olan çam, meşe ve köknar gibi ağaçların olması ve ıhlamur, akçaağaç ve kestane gibi nektar kaynağı orman ağaçlarının ülkemizde bulunması arıcılık sektörü için büyük bir avantajdır. Ülkemizde yapılan diğer bir çalışmada, Türkiye florasına ait balların antioksidan ve antimikrobiyal yönden markalı dünya ballarına eşdeğer tıbbi potansiyele sahip olduğu bildirilmektedir. Türkiye İstatistik Kurumu Başkanlığı (TÜİK) 2019 verilerine göre 80.675 arıcılık işletmesinde, 8.128.360 kovan varlığı ile 109.330 ton bal üretimi yapılmaktadır. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) 2018 verilerine göre dünyada 92.291.583 kovan varlığı ile 1.851.541 ton bal üretilmektedir. Türkiye, dünya koloni varlığı bakımından 3. sırada, bal üretiminde ise 2. sırada yer almaktadır. Saha çalışmalarından, Türkiye'de bal, polen, arı sütü ve propolis üretimi için yılda yaklaşık 500.000 adet ticari ana arı ve 150.000 adet oğul yetiştirildiği değerlendirilmektedir. Türkiye'de üreticiler, arılı kovanlarını yıl içinde 3 kez üretim gerçekleştirebileceği gezginci/göçer arıcılık şeklinde ve yöresel az sayıda kovanla sabit arıcılığı hobi olarak gerçekleştirmektedir. Dünyada kişi başı bal tüketim miktarı ortalama 50 gr iken ülkemizde 1,3 kg'yi bulmaktadır.

Türkiye'de, bal tüketiminin %49'unu açık bal, %51'ini paketlenmiş markalı bal oluşturmaktadır. Tüketiciler; %41,6'ı markasız balları, %37,4'ü markalı balları tercihleri etmekte ve %55,4'ü süzme bal, %16,6'sı petek bal şeklinde olmaktadır. En yüksek tüketim Aralık, en düşük tüketim ise Temmuz ayında olmaktadır. Türkiye'de km²'ye düşen kovan sayısı yüksek ve kovan başına üretim düşük görülmektedir. Türkiye'de en yüksek bütçeli "Arım Balım Peteğim" projesi teknik destek kapsamında yapılan çalışmada; 2005-2016 döneminde kovan sayısı %72,12 oranında artış sağlarken üretime yansması ancak %28,41 seviyesinde kaldığı ve bunun neticesi olarak da kovan başına bal üretiminin %25,4 seviyesinde azaldığı, ayrıca ürün değerinde de %18,18 düzeyinde bir düşüş olduğu görülmektedir.

ARICILIĞIN GELECEĞİ

Arıcılık yapan çiftçilerin yaş ortalamalarının yüksek olması ve gezgin arıcılıkta zorlaşan şartlar arıcılığın geleceğini tehdit eden unsurlar olarak göze çarpmaktadır. Bu nedenle aşağıda zikredilecek konuların başarıyla uygulanabilmesi için arıcılığın gelişmesini sağlayacak genç, dinamik ve risk alabilecek, teknoloji kullanmaya istekli, fonları değerlendirebilecek girişimcilere ihtiyaç duyulmaktadır.

Ürün Çeşitliliği: Türkiye'de kozmetik ve ilaç sanayisi taleplerine cevap verecek bal, polen, propolis, arı sütü ve arı zehiri arı ürünleri üretimine ihtiyaç vardır. Ayrıca apilarnil gibi besinsel ürünler ile bal mumu ve paket arı gibi üretimleri de arıcılığımızda hızla gelişecek konulardan gözükmektedir. Apiterapi merkezlerinin Türkiye arıcılığının geleceğinde cazibe oluşturacak konular arasında yer alması beklenilmektedir. Bal başta olmak üzere kalite parametrelerine uygun sınıflandırma sistemi geliştirilmesi de önem arz eden konular arasında bulunmaktadır.

In terms of genetic diversity of plants, Turkey ranks the 22nd richest country in the world and the 1st in Europe thanks to a total of 12,476 plant species belonging to 163 families, 4080 of (32.70%) of which are endemic. The number of key plants for beekeeping in Turkey is around 500, with about 60 of them being suitable for economic production. In a research study conducted by our institute at a research area of 2,000 ha to identify flowering plants and pollen sources in the flora, it was found out that honey bees landed on 156 plant species belonging to 54 families and collected pollen from 32 plant species belonging to 24 families. It is a great advantage for the beekeeping industry that our country has trees such as pine, oak and fir, which are the source for honeydew honey, as well as nectar-source forest trees such as linden, maple and chestnut. In another study performed in our country, it was reported that honey made of the Turkish flora had a medical potential equivalent to that of the honey from around the world in terms of antioxidant and antimicrobial aspects. Turkish Statistical Institution (Turkstat) data for 2019 indicates that 109,330 tons of honey are produced at 8,128,360 hives at 80,675 beekeeping businesses. The 2018 data by the United Nations Food and Agriculture Organization (FAO) shows that 1,851,541 tons of honey are produced at 92,291,583 hives globally. In the light of such data, Turkey ranks the 3rd in the world in terms of colony presence and 2nd in terms of honey production. Field studies indicate that about 500,000 commercial queen bees and 150,000 swarm bees are grown in Turkey every year for producing honey, pollen, royal jelly and propolis. Producers in Turkey engage in migratory beekeeping, taking their bees and beehives around in a way that they can produce honey 3 times a year, as well as settled beekeeping with a limited number of hives as a local hobby. While the average amount of honey consumption per person in the world is 50 gr, it is almost 1.3 kg in our country. In Turkey, packaged honey is responsible for 51% of honey consumption whereas unpackaged honey is responsible for 49%. 41.6% and 37.4% of consumers prefer non-branded honey and branded honey respectively, with 55.4% of honey being extracted honey and 16.6% being comb honey. The highest consumption takes place in December and the lowest in July. In Turkey, the number of hives per km² is high while the production per hive is low. The technical assistance study conducted as part of the "Arım Balım Peteğim" (My Bee My Honey My Hive) project, the project with the highest budget in Turkey, showed that, in the period between 2005 and 2016, the number of hives increased by 72.12% while production grew only by 28.41%, and, consequently, honey production per hive decreased by 25.4%, taking down the product value by 18.18%.

FUTURE OF BEEKEEPING

The high average age of farmers engaged in beekeeping and the difficult conditions of migratory beekeeping stand out as the main threats to the future of beekeeping. Therefore, there is a need for young and dynamic entrepreneurs who are willing to take risks, eager to use technology and make good use of funds to improve beekeeping in order to successfully implement the below-mentioned matters.

Product Diversity: There is a need to product honey products such as pollen, propolis, royal jelly and bee venom to meet the



Enstitümüzde balın, birçok parametreye göre 4 grupta değerlendirilerek tüketiciye sunulabileceği çalışmalarında son aşamaya gelinmiştir. **Kristalize Bal:** Kristalize olan (donan) bal konusunda eğitimler ve bu balın tüketimi ile ilgili çalışmalar arttırılacaktır. Çünkü balın doğal yapısı gereği kristalize olduğunu bilmeyen tüketicilerin 16,87'si bu balı çöpe atmaktadırlar.

Koloni Yönetimi ve Besleme: Küresel iklim değişikliği; arıcılıkta bakım, besleme koşulları ve koloni yönetimi konularında yeni yaklaşımlar gerektirmektedir. Polen, yavru beslemesi için çok önemli olduğundan bol olduğu dönemlerde stoklanarak yetersiz olduğu dönemlerde özellikle sonbaharda şurup takviyesi ile beraber kolonilere verilmelidir. Bu besleme desteği ile kolonilerin kışa genç yavru ile girmesi ve kıştan zayıfsız çıkması sağlanmaktadır.

Arı Sağlığı: Öncelikle arı nakillerinde, ilaçlama yapılmış bölgelerden, ilaçlama yapılan bölgelere nakil belgeleri verilmelidir. Arı hastalıklarında Resmî Gazetede yayınlanması gereken üç hastalık bulunmaktadır. Bunlar küçük kovan kurdu (Aethina tumida), Tropilaelaps enfestasyonu ve Amerikan yavru çürüklüğü hastalıklarıdır. Bu hastalıkların ihbarı mecburi olmasına rağmen; Hayvan Hastalıklarında Tazminat Yönetmeliği'nde herhangi bir tazminatlı arı hastalığı bulunmamaktadır. Bu durum bazı hastalıklar ile mücadelede güçlükler oluşturmaktadır. Bir diğer zararlı ise nosemadır. Bu hastalığa yakalanan arılar ishale seyreden semptomlar göstermektedir. Ancak nosema ceranae'da ishal daha az hatta hiç görülmemektedir. Bunu önlemek için belirli dönemlerde kovanlardan rastgele seçim usulüyle örnekler

demand for cosmetic and pharmaceutical industries in Turkey. In addition, nutritional products such as apilarnil as well as products such as beeswax and package bees seem to be one of the subjects that will develop rapidly in Turkish beekeeping. Apitherapy centers are expected to be among the subjects that could emerge as potential attractions in the future of beekeeping in Turkey. It is also important to develop a classification system suitable for quality parameters, especially for honey. At our institute, we have reached the final phase in studies that will allow honey to be presented to consumers after being evaluated in 4 groups in consideration of many parameters.

Crystallized Honey: Trainings on crystallized (frozen) honey and studies on consumption of such honey will be increased. This is because 16.87% of consumers who do not know that honey is crystallized due to its natural structure throw such honey in the trash.

Colony Management and Nutrition: Global climate change requires new beekeeping approaches in terms of care, feeding conditions and colony management. Since pollen is very important for feeding offspring, it should be stocked at times when it is abundant and should be given to colonies together with syrup supplement especially in autumn when it is insufficient. With this feeding support, it is ensured that the colonies enter the winter with young offspring and leave winter behind without casualties.

Bee Health: First of all, in transferring bees, transfer documents for transfers from disinfected areas to disinfected areas should be given. There are three bee diseases that should be published in the Official Gazette. These are small hive beetle (Aethina tumida), Tropilaelaps infestation and American foulbrood diseases. Although the notification of these diseases is mandatory, there is no bee disease eligible for compensation as per the Animal Diseases Compensation Regulation. This leads to difficulties in combating some diseases. Another pest is the nosema spp. Bees catching this disease show symptoms of diarrhea. However, in nosema ceranae, diarrhea is less common, even non-existent. In order to prevent this, random samples should be taken from hives and sent to laboratories at certain periods for analysis. The diseases should be addressed according to analysis results. Some neighbouring countries to Turkey have beehives at a flight distance, thereby causing the risk of transmission of certain, previously non-existent diseases in our country. Some pests that could potentially be transmitted to our country are Tropilaelaps clareae from Iran, Acarapis woodi from Greece and Bulgaria, and Aethina tumida from South Italy. Our beekeeping industry may suffer great damage in case of the transmission of these diseases.

Collective Bee Deaths and Chemical Struggle: It is required to make sustainable and economical use of herbal sources through migratory beekeeping, limit the use of pesticides, use varieties of pesticides that do not harm bees and make arrangements to ensure a rapid flow of information to take the necessary measures for beekeepers against possible bee deaths when pesticides are used. A central crisis management approach should be adopted against bee deaths due to unidentified reasons.

Mass Spraying: In actively fighting bee diseases and pests, it is not possible to perform nation-wide spraying in Turkey since the country has a huge geography. However, it is required to initially launch a regional mass spraying system. The biggest problem in this

alınarak laboratuvarlara gönderilmeli ve sonuca göre mücadele edilmelidir. Türkiye'nin komşuları olan bazı ülkelerden, uçuş mesafesinde kovanlar olduğundan dolayı, ülkemizde olmayan bazı hastalıkların ülkemize bulaşma riski vardır. Özellikle İran'dan Tropilaelaps clareae, Yunanistan ve Bulgaristan'dan Acarapis woodi ve İtalya'nın güney bölümünde görülen Aethina tumida ülkemize bulaşabilir bazı zararlılardır. Bunların bulaşması durumunda arıcılığımız büyük zararlar görebilir.

Toplu Arı Ölümleri ve Kimyasal Mücadele: Gezginci arıcılık faaliyeti ile bitkisel kaynakların sürdürülebilir ve ekonomik şekilde kullanılması, pestisit kullanımının sınırlandırılması, kimyasal ilaç kullanımında arılara zarar vermeyen çeşitlerin kullanılması ve ilaçlamalarda olası arı ölümlerine karşı, arıcılara gerekli tedbirler için hızlı bilgi akışı sağlayan düzenlemeler gerçekleştirilmelidir. Tanımlanmayan sebeplerle gerçekleşen arı ölümleri için de merkezi bir kriz yönetiminin devreye alınması gerekmektedir.

Toplu İlaçlama: Arıcılıkta, arı hastalık ve zararlıları ile etkin bir mücadele yönteminde Türkiye, geniş bir coğrafyaya sahip olduğundan, ülkesel ilaçlama yapılması uygun olmamakla beraber öncelikli olarak bölgesel toplu ilaçlama sistemine geçilmesi gerekmektedir. Bu konuda en büyük sorunu varroa parazitidir. Son zamanlarda bu parazit kullanılan ilaçlara direnç göstermeye başlamıştır.

Teknolojik Uygulamalar: Birim koloni başına bal verimini arttırmak için teknoloji kullanımına önem verilmelidir. Mobil arıcılık sistemleri, uzaktan algı sistemleri ile coğrafik bilgi sistemlerinin yakın gelecekte arıcılıkta uygulanması beklenilmektedir. Meteorolojik veri, kovan gelişimini anlık gösteren çip uygulamalarının yer alacağı teknoloji kullanımı hem bilgi hem de sermaye gerektiren bir yatırımdır. İhracat: Türkiye arıcılık ürünlerinde ihracatını bal ile gerçekleştirmektedir. 2003 yılında 38 ülkeye ihracat gerçekleştirilirken 2007 yılında ihracat yapılan ülke sayısı 11'e kadar düşmüştür. Sektörde alınan iyileştirici tedbirler ile 2009-2016 yılları ihracat pazarı sayısı 33'e kadar yükselmiştir. İhracatı arttırmak için firmaların rekabet gücünün artırılması ve markalaşmanın sağlanması gerekmektedir. Elektronik ticaret ve fon kaynaklarına erişim ile yenilikçilik yönetim yaklaşımlarında gelişmeler beklenilmektedir.

Ürün Güvenirliiliği: Tarım ve Orman Bakanlığı belirli aralıklarla ürünlerde tağşiş ve sahtecilik yapan firmaları kamuoyu ile paylaşarak tüketicilerin, güvenilir markalara yönelmesini sağlayan uygulamalar yapmaktadır. Yakın gelecekte tüm arı ürünlerinin izlenebilirliği sağlanarak güvenilirlikte aşama kaydedileceği beklenmektedir. Enstitümüzde, Avrupa Birliği fonlu proje kapsamında, ürün güvenirliiliğini sağlayacak analiz ve paketlemelerin gerçekleştirilmesi de tüketicinin güvenini kazanmaktadır.

Fonların Uygun Kullanımı: Arıcılık sektöründe devlet tarafından kullanılan çeşitli fon ve destek uygulamaları, bölgelerin kapasitelerine ve kalite verilerine göre uygun değerlendirilmelidir.

FIRSATLAR

Sonuç olarak Türkiye'de yılın on ayında arılar; polen veya nektar ihtiyacını karşılayabilecek bitki örtüsüne ulaşabilmektedir. Dünyada arıcılık ürünleri pazarının yıllık yaklaşık %9 oranında büyümesi, bal küresel pazarının 2 milyar dolar üzerinde olması ile son yıllarda kamu kurumları, üniversiteler, sanayi kuruluşları, sivil toplum örgütlerinin yaptığı AR-GE çalışmaları ile ürün çeşitliliği, kalitesi ve koloni refahı konularında gelişmelerin yaşanması, ülkemizdeki arıcılık sektörü için çok büyük fırsatlar oluşturmaktadır.

regard is the parasite called varroa destructor. Recently, this parasite has started to grow resistance to the pesticides used.

Technological Practices: In order to increase honey yield per each colony, the use of technology should be given importance. It is expected that mobile beekeeping systems, remote sensing systems and geographic information systems will be used in beekeeping in the near future. The use of meteorological data as well as technology including special chips instantly showing the development of hives is an investment that requires both knowledge and capital.

Export: Out of bee products, Turkey exports honey. While products were exported to 38 countries in 2003, the number of these countries fell down to 11 in 2007. Thanks to improvement measures, the number of export markets once again rose to 33 between 2009 and 2016. In order to increase exports, it is required to increase the competitiveness of companies and ensure branding. Developments are expected in innovation management approaches as well as access to electronic commerce and funding sources.

Product Reliability: The Ministry of Agriculture and Forestry periodically shares with the public the names of companies engaging in adulteration and counterfeiting to ensure consumers prefer reliable brands. In the near future, it is expected that all bee products will be traceable, ensuring better reliability. At our institute, as part of the EU-funded project, the analysis and packaging to ensure product reliability have also earned the consumers' trust.

Appropriate Use of Funds: Various funding and support tools made available by the government for the beekeeping sector should be evaluated according to the capacities of regions and their quality data.

OPPORTUNITIES

In conclusion, for ten months a year, bees can have access to the vegetation that could meet their pollen or nectar needs. Great opportunities are present for the Turkish beekeeping industry, especially considering the growth of the global beekeeping products market by approximately 9% on an annual basis, a volume of over 2 billion US dollars in the global honey market, and the developments in product diversity, quality and colony welfare owing to the recent R&D efforts by public institutions, universities, industrial organizations and civil society organizations.



BAL ALIRKEN NELERE DİKKAT EDİLMELİ VE İYİ BAL NASIL ANLAŞILIR?

CONSIDERATIONS FOR BUYING HONEY AND HOW TO KNOW GOOD QUALITY HONEY

Dr. Sümeyye ŞAHİN

ODÜ Gıda Ürünleri Geliştirme Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürü-ODÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi
Director of ODÜ (Ordu University) Food Products Development, Application and Research Center-Faculty Member, ODÜ Food Engineering Department

TR İnsanlık tarihinin ilk tatlandırıcılarından biri olarak tanımlanan bal, yalnızca tatlandırıcı etkisinden dolayı değil aynı zamanda tedavi edici etkisinden dolayı binlerce yıldır kullanılmaktadır. Bal, Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliği'nde bitki nektarlarının, bitkilerin canlı kısımlarının salgılarının veya bitkilerin canlı kısımları üzerinde yaşayan bitki emici böceklerin salgılarının bal arısı tarafından toplandıktan sonra kendine özgü maddelerle birleştirilerek değişikliğe uğratıldığı, su içeriğini düşürdüğü ve petekte depolayarak olgunlaştırdığı doğal ürünü olarak tanımlanmaktadır. Bal, muhteşim tatlılık veren şekerlerin yanı sıra, fonksiyonel özellikteki proteinler, enzimler, vitaminler, mineral maddeler, fenolik bileşikler, organik asitler gibi çok sayıda besin elementlerini de içerir. Bu kadar zengin ve kompleks içeriğe sahip olan balda kalite unsurlarını belirlemek için bir çok parametre kullanılır.

BAL SATIN ALIRKEN NELERE DİKKAT ETMELİYİZ?

Genel olarak insanlar ihtiyacı olan balı, yıllardır bu işi yapan, tanıdığı ve güvendiği üreticilerden temin etmeye çalışırlar. Globalleşmenin etkisini düşündüğümüzde özellikle büyük şehirlerde yaşayanlar, direk olarak üreticiye ulaşmaları zor olduğundan, ihtiyaçlarını market, sanal market veya pazar ortamlarından tedarik etme durumunda kalırlar. Böyle ortamlardan bal alırken dikkat edeceğimiz ilk husus, balın kimlik kartı olarak nitelediğimiz etiketi olacaktır. Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliğine göre bala, gıda katkı maddeleri de dâhil dışarıdan hiçbir madde ilave edilemez. Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde yer alan hükümler uyarınca gıda maddeleri etiketlerinde bulunması gereken bilgilerin (dolum tarihi, parti numarası, tavsiye edilen veya son tüketim tarihi, net miktarı, işletme kayıt numarası, iletişim bilgileri vb.) yanı sıra, bal etiketlerinde mutlaka balın orijini, kaynağı (salgı veya çiçek balı) ile üretim ve/veya pazara sunulmuş şekline göre (petekli, süzme, petekli süzme, sızma, pres veya filtre edilmiş) balın çeşidi yazılmalıdır. Bal üretildiği bölgenin florasına ait özellikleri taşıyacak olup balın tadı, aroması, kokusu ve rengi (su beyazından koyu amber renge), bitki türüne bağlı olarak değişiklik gösterecektir. Eğer bal, botanik kaynağına özgü

EN Described as one of the first sweeteners in human history, honey has been used for thousands of years not only because of its sweetening effect, but also for its therapeutic effect. As per the Honey Communiqué of the Turkish Food Codex, honey is defined as a natural product of plant nectars where the secretions of living parts of plants, or the secretions of plant-sucking insects living on the living parts of plants are collected by honeybees, reformed upon combination with unique substances, water content is reduced and matured through storage in honeycombs. In addition to sugar contributing to the sweetness of its content, honey also contains many nutrients such as functional proteins, enzymes, vitamins, mineral substances, phenolic compounds and organic acids. Many parameters are used to determine the quality components of honey, which has such a rich and complex content.

CONSIDERATIONS FOR BUYING HONEY

In general, people try to obtain the honey they need from producers that have been doing this business for years, whom they know and trust. When we think about the impact of globalization, especially those living in big cities have to supply their needs from markets, virtual markets or marketplaces since it is difficult for them to reach the producer directly. The first consideration for buying honey from such environments will be the label of the honey, which we describe as an identity card. According to the Honey Communiqué of the Turkish Food Codex, no external substance including food additives can be added to honey. In addition to the information (the date of filling, batch number, recommended or expiry date, net quantity, business registration number, contact information, etc.) required in accordance with the provisions stipulated in the Turkish Food Codex Labeling Regulation, the label must also show the origin of honey, its source (secretion or flower honey) and the type of honey (honeycomb, strainer, honeycomb infiltration, infiltration, pressed or filtered) based on its type of production and/or



laboratuvar bulgularına sahipse yani orijinine ait duyuşsal, fiziksel, kimyasal ve mikroskopik özellikleri belirgin şekilde taşıyorsa, orijin aldığı çiçek veya bitkinin adı ile (kestane balı, ıhlamur balı, lavanta balı gibi) de adlandırılabilir. Petekli bal alıyorsak peteğin en az %80'inin sırlanmış yani ince mum tabakası ile kaplanmış olmasına dikkat etmemiz gerekmektedir. Bal, tüketiciye cam, pet, teneke gibi çeşitli ambalajlarda sunulmaktadır. Her ne kadar kullanım kolaylığı ve maliyetinden dolayı plastik ve teneke ambalajlar daha çok tercih edilse de, plastik ambalaj materyallerinden gıdaya toksik maddelerin migrasyonu ve teneke ambalajlardaki olası korozyon durumu göz önüne alındığında, sağlık açısından bal için tamamen doğal olan cam ambalajların tercih edilmesi daha doğru olacaktır. Sağlıklı cam ambalaj içerisindeki bal aynı zamanda kendine has doğal tat, aroma ve kokusunu da en iyi şekilde muhafaza edecektir. Tüketicilerin bal satın alırken hataya düştükleri konulardan biri, balın bulanıklığı ile ilgilidir. Tüketiciler bal alırken genel olarak balın berrak ve şeffaf görünmesini isterler ki bu görünüm onlara balın çok doğal olduğu kanısını verir. Halbuki hakiki bal, doğal olarak üretimi esnasında arının taşıdığı polen parçaları ve peteği sırlamak için ürettiği balmumu ile bir miktar bulaşmış halde olup, bu doğal bulaşanlardan dolayı biraz bulanık bir görünüme sahiptir. Bu bulanık görünümü ortadan kaldırmak için, bala hafif bir ısıtma uygulanır, böylece bal berrak ve şeffaf bir görünüm kazanır. Normalde bu hafif ısıtma işleminin balın besin değerlerine çok büyük olumsuz etkisi yoktur. Ancak bu şekilde berrak ve şeffaf hale getirilmiş bir bal, uzun süre (yaklaşık iki yıl) akışkanlığını koruması için daha kuvvetli ısıtma ile stabilize edilmiş ve bu ısıtma işleminin etkisiyle besin değerlerini kaybetmiş ballarla aynı görünüme sahip olacak, dolayısıyla bu düşük besin değerine sahip ballardan görünüş olarak ayırt edilemeyecektir. Bu açıdan düşünüldüğünde, işlenmiş berrak ve şeffaf balların yerine, doğal olarak bir miktar bulanık görünümlü balların tercih edilmesi daha doğru olacaktır. Tüketicilerin bal alımı esnasında, hataya düştükleri diğer bir konu da balın kristalleşmesidir. Doğal olarak bal, içerisindeki şeker (früktöz, glikoz ve sakaroz) ve su miktarı ile saklandığı sıcaklık koşullarına bağlı olarak, zaman içerisinde şekerlerin kendi içerisinde birbiri ile veya polen, balmumu gibi diğer maddeler ile etkileşimi sonucu kristalleşir. Balın doğası gereği kristalleştiğini bilmeyen tüketici ne yazık ki, kristalleşmiş bir balı gördüğünde onun doğal olmadığını düşünüp tercih etmez veya aldığı bal kristalleşince bozulduğunu düşünüp çöpe atar. Balın kristalleşmesinin tamamen doğal bir süreç olduğu, kristalleşen balın gerçek bal olduğu ve kristalleşmiş balı tüketmenin sağlık açısından bir sakıncası olmadığı unutulmamalıdır.

placement on the market (honeycomb, extracted, honeycomb-extracted, seeping, pressed or filtered). Honey will have the characteristics of the flora of the region where it is produced, and the taste, aroma, smell and color of the honey (from water white to dark amber color) will vary depending on the plant species. If the honey has laboratory findings specific to its botanical source or, in other words, it has the sensory, physical, chemical and microscopic features of its origin, it can also be named after the flower or plant it originated from (such as chestnut honey, linden honey, lavender honey). If we are looking for honeycomb honey, we need to make sure that at least 80% of the honeycomb is sealed or covered with a thin wax layer. Honey is presented to consumers in various packagings such as glass, plastic bottle and tin. Although plastic and tin packagings are more preferred due to the ease of use and cost, it will be more appropriate to prefer completely-natural glass packagings for honey in terms of health considering the migration of toxic substances from plastic packaging materials to foodstuff and the potential corrosion of tin packagings. Honey presented in healthy glass packagings will also preserve its unique natural taste, aroma and smell in the best way possible. One of the mistakes made by consumers while buying honey is relevant to the blurriness of the honey. Consumers generally want the honey to look clear and transparent while buying honey, which gives them the impression that honey is very natural. However, genuine honey is naturally smeared with the pieces of pollen that bees carry during the production and the beeswax produced thereby to seal the honey, and it has a slightly blurred appearance due to these natural contaminants. To eliminate this blurry appearance, a gentle heat treatment is applied to the honey so that the honey becomes clear and transparent. Normally, this mild heat treatment does not have any major negative impact on the nutritional values of honey. However, such honey made clear and transparent in this way will have the same appearance as honey, which is been stabilized by stronger heat treatments to maintain its fluidity for a long period of time (about two years) and loses its nutritional values due to this heat treatment and therefore, it will not be distinguishable from these honey varieties with low nutritional values in terms of appearance. Considering this factor, it would be more appropriate to prefer some blurry-looking honey instead of clear and transparent processed honey. Another mistake made by consumers while buying honey is the crystallization of honey. Honey naturally crystallizes as a result of the interaction of sugars within it with each other or with other substances such as pollen or beeswax depending on the content of sugars (fructose, glucose and sucrose) and water as well as the conditions of storage in terms of temperature. Unfortunately, the consumers who do not know that honey crystallizes due to its nature think that it is unnatural when they see crystallized honey, or throw it away when they think that the honey they bought have gone bad. It should be remembered that the crystallization of honey is a completely natural process, the crystallized honey is real honey and it is not detrimental to health to consume crystallized honey.

HOW TO KNOW GOOD QUALITY HONEY

We need to know the analysis results of honey in order to be able to fully evaluate primarily whether the honey is fake and how good the honey is for genuine honey. Fake honey is honey



KALİTELİ BAL NASIL ANLAŞILIR?

Balın öncelikli olarak sahte olup olmadığını, sahte olmayan ballarda da balın ne kadar kaliteli olduğunu tam olarak değerlendirebilmemiz için balın analiz sonuçlarını bilmemiz gerekir. Sahte bal, maliyeti düşürmek için arıları bitki nektar veya salgıları yerine şeker şurupları ile beslemek suretiyle elde edilen veya doğal olarak üretilmiş bala şeker şurupları ilavesiyle elde edilen baldır. Balda taklit ve tağşiş olup olmadığını anlayabilmek için, laboratuvarlarda bazı kimyasal analizler (diyastaz sayısı, prolin içeriği, hidroksimetilfurfural-HMF miktarı, sakaroz içeriği, früktoz+glikoz, früktoz/glikoz oranı, protein ve ham bal delta C13 değerleri arasındaki fark, C4 şeker oranı vb.) yapılır ve elde edilen sonuçlar Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliğine göre değerlendirilir. Balda başlıca bulunan enzimlerden biri olan diyastaz, ısıtma işlemiyle etkinliğini kaybeder. Tebliğe göre diyastaz sayısının ballarda 8'in altına düşmesi istenmez. HMF, indirgen şekerler ile azotlu bileşikler arasında belirli sıcaklıklarda meydana gelen Maillard reaksiyonu sonucu oluşan bileşik olup, ısıtma işlemi indikatörü olarak nitelendirilir. Uzun süre depolanan ballarda da HMF oluştuğu bilindiğinden, HMF miktarı aynı zamanda balın tazeliği hakkında da bilgi verir. Ballarda HMF miktarının tebliğe göre 40 mg/kg'ı aşmaması gerekir. Balın doğal yapısında en çok bulunan amino asit prolin olup, prolin miktarı balda sadece taklit ve tağşiş hakkında bilgi vermez, aynı zamanda balın kalitesini değerlendirmede de kullanılan önemli bir parametredir. Balda prolin miktarının en az 300 mg/kg olması gerekmektedir. Karbon izotop oranıyla belirlenen C4 miktarı, balın C4 bitkilerinden üretilen şeker şurupları ile tağşiş edilip edilmediğini gösterir ve tebliğe göre bu değerlerin %7'nin altında olması beklenir. Tüm bu parametrelere bakıldığında, HMF ve C4 miktarı oldukça az, diyastaz sayısı düşük olmayan, özellikle prolini oldukça yüksek olan ballar daha kaliteli kabul edilir. Petekli bal süzme bala karşılaştırıldığında, petekli bal herhangi bir işleme tabi tutulmadan doğal haliyle tüketiciye sunulduğundan daha kalitelidir. Kara kovan balı, içerisinde temel petek kullanılmadan, kara kovanlarda arılar tarafından peteği ile beraber üretilen bal ise peteği dâhil tamamen doğal olduğundan, temel petekli ballardan çok daha kalitelidir. Bal arılarının çiçeklerden nektar ve salgı toplarken çok geniş yüzeyle temas halinde buldukları düşünüldüğünde, kurşun gibi ağır metaller ile pestisit gibi tarım ilaçları ile bulaşmış olması ve bu bulaşanların bala geçmesi kaçınılmazdır. Yine arı hastalıklarına karşı kullanılan antibiyotik gibi veteriner ilaçları da bala geçebilir. Bunun yanı sıra petek mumlarını güveye karşı korumak için kullanılan naftalin ve balmumu bala geçerek kalıntı oluşturur. Tebliğde naftalin için maksimum sınır 10 ppb olarak belirlenmiştir. Tüm bu bulaşanların toksik etkisi düşünüldüğünde, kaliteli balda herhangi bir kalıntıya rastlanmak istenmez. Bal etiketlerinde bulunan kare kodu (QR) uygulaması ile tüketici o bala ait tüm analiz sonuçlarına online ulaşabilir. Ayrıca halk arasında gerçek balı anlamaya yönelik bazı varsayımlar vardır. Bu varsayımlardan bazıları gerçek balın suya konulduğunda hemen çözülmemesi, çözülmeyle başlayınca da altıgen şekiller oluşturması veya ateşe dayanıklı olup kolayca yanmaması olarak ifade edilebilir. Ancak tüm bu varsayımların, bilimsel bir dayanağı olmadığından, dikkate alınmaması gerekir.

obtained by feeding bees with sugar syrups instead of plant nectar or secretions or by adding sugar syrups to naturally-produced honey to reduce costs. Some chemical analyses (diastasis number, proline content, hydroxymethylfurfural-HMF quantity, sucrose content, fructose+glucose, fructose/glucose ratio, difference between the delta C13 values of protein and raw honey, C4 sugar ratio, etc.) are performed at laboratories in order to identify imitation and adulterated honey and the ensuing results are evaluated according to the Honey Communiqué of the Turkish Food Codex. Being one of the main enzymes in honey, diastasis loses its effectiveness by heat treatment. According to the communiqué, it is not desirable to have a number of diastases below 8 in honey. HMF is a compound formed as a result of the Maillard reaction occurs at certain temperatures between reducing sugars and nitrogenous compounds, and HMFs are considered as heat treatment indicators. Since it is known that HMF also occurs in honey stored for a long time, the quantity of HMF also gives information about the freshness of honey. According to the communiqué, the quantity of HMF must not exceed 40 mg/kg in honey. The most common amino acid in the natural structure of honey is proline. The quantity of proline not only gives information about imitation and adulteration in honey, it is also an important parameter used in evaluating the quality of honey. The quantity of proline must be at least 300 mg/kg in honey. The quantity of C4 determined by the carbon isotope ratio indicates whether the honey is adulterated with sugar syrups produced from C4 plants and this value is expected to be below 7% as per the communiqué. Considering all these parameters, honey with a relatively-low quantity of HMF and C4 and having a higher number of diastases, especially a relatively high quantity of proline, is considered to be of higher quality. When mixed with extracted honey, honeycomb honey is of higher quality when compared to its presentation to consumers in its natural form without subjecting it to any treatment. Called "kara kovan" (black hive) and produced by bees in black hives together with its honeycomb, the special type of honey is of much higher quality than basic honeycomb honey as it is completely natural including its honeycomb. Considering that honey bees are in contact with a very large surface while collecting nectar and secretion from flowers, it is inevitable that they are contaminated with heavy metals such as lead and pesticides and these contaminants filtrate into honey. Similarly, veterinary drugs such as antibiotics used against bee pest may also filtrate into honey. In addition, naphthalene and beeswax, which are used to protect honeycomb wax against moth, filtrate into honey and form residues. The maximum limit for naphthalene is set at 10 ppb in the communiqué. Given the toxic impact of all these contaminants, it is undesirable to find any residue in high-quality honey. The QR code in honey labels allows consumers to have online access to all analysis results for the respective honey. There are also some assumptions among the public to identify the genuine honey. Some of these assumptions can be expressed as the fact that genuine honey does not dissolve immediately when it is placed into water, it forms hexagonal shapes when it starts to dissolve or it is resistant to fire and does not burn easily. However, all these assumptions must be disregarded since they have no scientific basis.



APİTERAPİDE DÜNYA LİDERLİĞİNE ADAYIZ

WE ARE POTENTIAL WORLD LEADERS IN APITHERAPY

Dr. Ali Timuçin ATAYOĞLU

Uluslararası Apiterapi Federasyonu Başkanı / President of the International Federation of Apitherapy

Su bir gerçek ki Türkiye potansiyel olarak tam bir Apiterapi ülkesi. Ayrıca elde edilen yeni arkeolojik bulgularla Apiterapinin başlangıcı, coğrafi olarak bu topraklara işaret ediyor. Dolayısıyla bizim öncü ve örnek olmamız gereken bir alan Apiterapi.

Son dönemde sağlık alanında Türkiye’de devrimsel adımlar atılmakta. Bunlardan biri 2014 yılında yayınlanan ve Apiterapiyi de kapsayan Geleneksel ve Tamamlayıcı Tıp Yönetmeliği. Bu yönetmelikle bazı geleneksel metodların tıp doktorları tarafından uygulanmasına belli şartlar altında izin verildi. Böylece bu alana hem disiplin hem de düzenleme getirilmiş oldu. Bu yönüyle Dünya Sağlık Örgütü de ülkemizi diğer ülkelere örnek göstermektedir.

Turkey is indeed an apitherapy country with a great potential. Furthermore, as recent archaeological finds suggest, the roots of Apitherapy are deeply ingrained in this land from a geographical point of view. Therefore, Apitherapy is an area in which we should be both a pioneer and a precedent. In recent years, revolutionary steps in healthcare have been taken in Turkey. These steps include, among others, the Traditional and Complementary Medicine Regulation, which was published in 2014 and covers Apitherapy. This regulation has allowed medical doctors to practice some traditional methods under certain conditions. This has introduced both discipline and regulation in this field. To that end, the World Health Organization also acknowledges our country as an example to other countries.

APİTERAPİ NEDİR?

Latince Arı anlamına gelen “Apis” kelimesinden türetilmiş bir terim olan Apiterapi, kısaca arının şifa amaçlı kullanılması anlamına gelir. Türkiye’de Sağlık Bakanlığı tarafından 27 Ekim 2014’de çıkan Geleneksel ve Tamamlayıcı Tıp (GETAT) Uygulamaları Yönetmeliğinde; Apiterapi, arı ve arı ürünlerinin genel sağlığı koruyucu ve bazı hastalıkların tedavisinde destek olarak kullanılması anlamında tanımlanmıştır.

APİTERAPİNİN TARİHÇESİ

Apiterapi ile ilgili elimizde bulunan en eski yazılı metinler, milattan önce 3000’li yıllardan kalma Sümerlere ait tabletlerdir. Bunun dışında Antik Mısır, Çin ve Hint medeniyetlerine ait yazılı kaynaklara rastlanmıştır. Apiterapi, birçok kültürde Geleneksel Tıp kapsamında yer almaktadır. Günümüzde ise Apiterapi üzerine pek çok bilimsel çalışma bulunması, konunun “Geleneksel Tıp” yanında “Modern Tıp” kapsamında ele alınmasına olanak sağlamıştır.

TEMEL APİTERAPİ ÜRÜNLERİ

Arıların bize armağanı olan Apiterapi’de kullanılan ürünlerin başlıcaları bal, polen, propolis, arı sütü, bal mumu ve arı zehridir. Bunların dışında son zamanlarda perga yani arı ekmeği ve apilarnil yani erkek arı larvalarından elde edilen özlü madde de Apiterapi’de kullanılmaya başlanmıştır.

Son zamanlarda doğal, saf ve temiz olmak şartıyla Api-Air denilen kovan havası uygulaması da Apiterapi amaçlı kullanılmaya başlanmıştır. Peki, her arı ürünü Apiterapi ürünü olarak kullanılabilir mi? Bir arı ürününün Apiterapi ürünü olarak kullanılabilmesi için bir takım kalite kriterlerini sağlaması gerekir. Apiterapi amaçlı kullanılacak olan ürünlerin “hakiki” ve “doğal” oluşu yanında gerek üretimi gerekse sonraki süreçte her açıdan “saf”, “temiz” ve “taze” olması tercih nedenidir.

WHAT IS APITHERAPY?

Apitherapy is a term derived from the word ‘Apis’ meaning bee in Latin and briefly means using the bee for healing purposes. The Ministry of Health in Turkey published the Traditional and Complementary Medicine (GETAT) Practices Regulation on October 27, 2014, which defines Apitherapy within the context of using bees and bee products to protect general health and support the treatment of certain diseases.

HISTORY OF APITHERAPY

The oldest written texts about apitherapy are Sumerian tablets dating back to 3000 BC. In addition, written texts from Ancient Egyptian, Chinese and Indian civilizations were found. Apitherapy is included under Traditional Medicine in many cultures. Today, numerous scientific studies on Apitherapy have allowed the subject to be handled within the scope of ‘Modern Medicine’ as well as ‘Traditional Medicine’.

BASIC PRODUCTS IN APITHERAPY

The main products in Apitherapy, a gift from bees to us, are honey, pollen, propolis, royal jelly, beeswax and bee venom. In addition, recent additions to Apitherapy product range include perga, i.e. bee bread, as well as apilarnil, which is an extract from the larvae of drones.

Recently, a beehive air therapy called Api-Air has been launched for Apitherapy purposes, provided that it is natural, pure and clean. So, can every bee product be used as an Apitherapy product? In order for a bee product to be used as an Apitherapy product, it must meet a number of quality criteria. In addition to being “genuine” and “natural”, products to be used for apitherapy are preferred for being “pure”, “clean” and “fresh” both in terms of production and the subsequent process.



Arı ürünlerine kimyasal ilaçların bulaşmamış olması önemlidir. Bu anlamda Apiterapi amaçlı üretilecek arı ürünlerinin iyi üretim uygulamaları kurallarına uygun olması gerekmektedir. Apiterapi’de kullanılan tüm ürünler için üretim ve uygulamaların tamamına yönelik gerekli denetim ve analizler yapılmalı, hem Tarım ve Orman Bakanlığı hem de Sağlık Bakanlığı’nın talimatlarına uygun olmalıdır. Apiterapi uzmanlarının önereceği ürünler güvenilir ve doğru bir üretim sürecinden geçmiş olmalıdır. Ürünlerin üretim aşamaları izlenebilir olmalıdır. Üreticiler ve bu ürünleri paketleyen, dağıtan, depolayan, pazarlamasını yapan kurum ve kuruluşlar dikkatli seçilmelidir. Apiterapi uygulamasının faydalı olması için ürünlerin kaliteli olması kesinlikle şarttır. Depo ve paketlemede hijyen ve kalite şartları çok önemlidir. Apiterapi ürünleri serin bir ortamda taze olarak korunmalı ve en fazla 1 sene içinde tüketilmelidir. Polen ve arı sütü üretilir üretilmez dondurularak -18°C’de saklanmalıdır. Ürünlerin kalitesi dışında ürün ambalajları da kaliteli olmalı ve ürünler sağlığa uygun malzemelerle hijyenik olarak paketlenmelidir. Paketlerin üzerinde “içerik”, “üretim yeri ve tarihi”, “kullanım şekli”, “uyarılar” ve “saklama şartları” gibi bilgiler açık ve net bir şekilde yazılmalıdır. Sağlık Bakanlığının izni olmaksızın bir hastalığı ortadan kaldıracacağı beyan edilmemelidir. Ayrıca, ürünlerin üzerine “ilaç değildir” ibaresi yazılmalıdır.

APİTERAPİ UYGULAMA YETKİSİ

Sağlık Bakanlığının yönetmeliğine göre Apiterapi uygulayıcısının bu alanda bakanlıkça yetki verilmiş sertifikalı tıp hekimi olması gerekmektedir. Bir başka deyişle, Apiterapi ile hasta tedavi etme yetkisi sadece tıp doktorlarına verilmiştir. Bununla birlikte Apiterapi’nin nerede uygulanabileceği konusunda da belli şartlar bulunmaktadır: Sağlık Bakanlığının ilgili yönetmeliğine göre Apiterapi uygulamaları için Apiterapi Merkezi’nin, Sağlık Bakanlığı tarafından onaylı olması gerekmektedir.

APİTERAPİ HANGİ DURUMLARDA KULLANILABİLİR?

Bal, propolis, arı sütü, polen, apilarnil ve benzeri arı ürünlerinin antioksidan değeri yüksektir ve bağışıklık sistemi üzerinde düzenleyici ve destekleyici etkileri ile öncelikle koruyucu ve önleyici tıpta kullanılabilir. Bal ayrıca yara ve yanık tedavisinde de kullanılmaktadır. Arı zehri ise kas-iskelet sistemini etkileyen bir takım sinirsel ve romatizmal rahatsızlıklarda, özellikle Romatoid Artrit, Ankilozan Spondilit, Multiple Sklerozis, Motor Nöron Hastalıkları, Parkinson Hastalığı, Lyme Hastalığında karşılaşılabilen miyalji, fibromyalji, artralji, nevralsi gibi ağrı sendromlarında kullanılmaktadır.

It is critical that bee products are not contaminated with chemicals. To that end, bee products to be produced for Apitherapy must comply with the rules of good manufacturing practices.

All products used in Apitherapy should be subject to the required inspections and analyses performed regarding all production and practices, and should be in accordance with the instructions of both the Ministry of Agriculture and Forestry and the Ministry of Health. Products to be recommended by apitherapy specialists must have gone through a reliable and accurate production process. Production stages for products should be traceable. Manufacturers as well as institutions and organizations that package, distribute, store and market these products should be carefully selected. In order for apitherapy to be beneficial, it is absolutely essential that the products are of high quality. Hygiene and quality conditions are very important in storage and packaging. Apitherapy products should be stored fresh in a cool environment and should be consumed within a maximum of 1 year. As soon as pollen and royal jelly are produced, they should be frozen and stored at -18°C. Apart from the quality of the products, the product packages should also be of high quality, and the products should be hygienically packaged with healthy materials. Information such as ‘contents’, ‘place and date of production’, ‘way of use’, ‘warnings’ and ‘storage conditions’ should be written clearly on the packages. It should not be declared without the permission of the Ministry of Health that they will eradicate any disease. Moreover, product packages must bear the phrase “This product is not medicine”.

AUTHORITY TO PRACTICE APITHERAPY

According to the regulation by the Ministry of Health, an Apitherapy practitioner must be a certified medical doctor authorized by the ministry in this field. In other words, the authority to treat patients with Apitherapy is given only to medical doctors. However, there are certain conditions as to where Apitherapy can be practiced: According to the relevant regulation of the Ministry of Health, an Apitherapy Center must be approved by the Ministry of Health for Apitherapy practices.

IN WHICH CASES CAN APITHERAPY BE PRACTICED?

Honey, propolis, royal jelly, pollen, apilarnil and similar bee products are rich in antioxidants and can be used primarily in protective and preventive medicine through their regulatory and supportive effects for the immune system. Honey is also used in the treatment of wounds and burns. Bee venom is used in a number of nervous and rheumatic disorders affecting the musculoskeletal system, especially for pain syndromes such as myalgia, fibromyalgia, arthralgia and neuralgia in Rheumatoid Arthritis, Ankylosing Spondylitis, Multiple Sclerosis, Motor Neuron Diseases, Parkinson’s Disease and Lyme Disease.

IN WHICH CASES SHOULD APITHERAPY NOT BE PRACTICED?

The first rule in medicine is to do no harm. This also applies to Apitherapy. Apitherapy products should not be used in patients who are allergic to them. What needs to be considered first in apitherapy practices is the issue of allergy. For instance, bee venom may pose a serious danger for those allergic to it. It is vital to perform the necessary tests and take the required measures to this

HANGİ DURUMLARDA KULLANILMAMALIDIR?

Tıpta birinci kural zarar vermemektir. Bu Apiterapi için de geçerlidir. Apiterapi ürünleri bunlara alerjisi olan hastalarda kullanılmamalıdır. Apiterapi uygulamalarında öncelikle dikkat edilmesi gereken konu alerji meselesidir. Örneğin, arı zehri uygulaması arı zehrine alerjisi olanlar için ciddi tehlike oluşturabilir. Bu konuda gerekli testlerin yapılması ve gerekli önlemlerin alınmış olması hayati önem arz eder. Cilde arı zehri uygulaması için öncesinde arı zehrine alerjisi olup olmadığı test edilmelidir. Henüz bağışıklık sistemi tam gelişmemiş olan 1 yaşından küçük çocuklara bal, polen gibi arı ürünleri önerilmez. Ayrıca, belli hastalıklarda ve bazı ilaç kullanan hastalarda eş zamanlı arı zehri uygulaması önerilmemektedir. Dolayısıyla mutlaka Apiterapi uzmanına danışılmalıdır. Fazla doz daha faydalı olacağı anlamına gelmeyebilir. Özellikle Diyabet hastalarının bal kullanımını uzman gözetiminde olmalıdır. Bu hastalar kullanacakları balın çeşidi ve dozajı konusunda dikkatli olmalıdır. Yara ve yanık tedavisinde kullanılacak bal dikkatli seçilmelidir. Özellikle göze bal uygulamalarında kullanılacak balın temizliği ve asitlik değeri önemlidir. Asitlik değeri olan ballar göze uygulanmamalıdır. Propolis içeren ürünlerin kullanım şekli çeşitlilik göstermektedir. Ürünün yoğunluğu ve alkol içerip içermediği dikkate alınarak Apiterapi uzmanı önerilerine göre uygulanmalıdır. Toksik ve ağır metal içeren propolisler kesinlikle kullanılmamalıdır.

ÜLKEMİZDE APİTERAPİ ÇALIŞMALARI

Ülkemizin yıllardır arıcılık konusunda eşsiz bir potansiyele sahip olduğu bilinen bir gerçek. Bunda floranın zenginliğinden tutun da arıcımızın çalışkanlığına kadar pek çok faktör var. 2000’li yıllarla beraber bilim dünyasında Apiterapi’ye olan ilginin bir yansıması olarak ülkemizde 2010 yılında Apiterapi Derneği kuruldu. Derneğin bu alanda bilimsel çalışmaları olan 40 kadar akademisyenden oluşan bir bilimsel danışma kurulu var. Uluslararası Apiterapi ve Arı Ürünleri Birliği başkanı ve Modern Apiterapi’nin önde gelen isimlerinden Çinli tıp hekimi Prof. Dr. Fang Zhu, ülkemizdeki Apiterapi Derneği’nin de Onursal Başkanıdır. Apiterapi Derneği, ülkemizde Apiterapi uygulamalarının standartlarının belirlenmesi için aktif rol aldı. 2014 yılında Geleneksel ve Tamamlayıcı Tıp Yönetmeliği yayımlandı. 2016 yılında Apiterapi Sertifikalı Eğitim Programları düzenlenmeye başlandı. 2017 yılında Sağlık Bakanlığı onaylı ilk Apiterapi Uygulama Merkezi, İstanbul Medipol Üniversitesinde açıldı ve bu bir dönüm noktası oldu. Aynı sene Medipol Üniversitesi ve Apiterapi Derneği işbirliği ile ülkemizde 1. Ulusal Apiterapi Kongresi gerçekleştirildi. Şu anda üniversitemizde Apiterapi’yi de kapsayacak şekilde Geleneksel ve Tamamlayıcı Tıp yüksek lisans ve doktora programları başlamış durumda. Tüm bu olumlu gelişmeler sonunda dünya genelinde Apiterapi profesyonellerinin gözü ülkemize döndü. 2018 yılında Ekvador’da yapılan Uluslararası Apiterapi Federasyonu (<https://api-terra.org/>) Genel Kurul Toplantısında yeni başkan Türkiye’den seçildi ve bir sonraki dünya kongresinin Türkiye’de yapılmasına karar verildi. Şu anda dünyada Apiterapi’nin kalbi Türkiye’de atıyor diyebiliriz. Herkes Dünya Apiterapi Kongresini merakla bekliyor. Dünyada arıcılık potansiyeli olarak ilk üç ülke arasında görünüyoruz. Sağlık Bakanlığı ile Tarım ve Orman Bakanlığının iş birliği yaptığı bir Ulusal Apiterapi Komisyonu ile Apiterapi alanında dünya liderliğine aday olabiliriz.

end. Before applying bee venom to the skin, it should be tested whether the person is allergic to bee venom.

Bee products such as honey and pollen are not recommended for children under 1 year of age as their immune system is not fully developed yet. In addition, simultaneous application of bee venom is not recommended in certain diseases and for patients who are on certain medications. Therefore, an Apitherapy specialist should be consulted. An increased dose may not mean that it will be more beneficial. Diabetes patients should specifically consume honey under the supervision of a specialist. These patients should be careful about the type and dosage of honey they will consume. Honey to be used in wound and burn treatment should be carefully selected. The cleanliness and acidity of the honey to be used for applying honey to eyes are specifically important. Honey with acidity value should not be applied to the eyes. The way of using propolis-containing products varies. They should be applied according to the recommendations of an Apitherapy specialist, taking into account the density of the product and whether it contains alcohol. Toxic and heavy metal-containing propolis should never be used.

APITHERAPY PRACTICES IN OUR COUNTRY

It is known for years that our country has a unique potential for beekeeping. There are many factors contributing to this, from the richness of the flora to our hardworking beekeepers. The Turkish Apitherapy Association was established in our country in 2010 as a reflection of the interest of the scientific world in Apitherapy in the 2000s. The association has a scientific advisory board consisting of about 40 academics who have performed scientific studies in this field. President of the International Apitherapy and Bee Products Society and a leading name in Modern Apitherapy, Chinese medical doctor Prof. Fang Zhu is also the Honorary President of the Apitherapy Association in our country. The Apitherapy Association took an active role in determining the standards of Apitherapy practices in our country. Traditional and Complementary Medicine Regulation was published in 2014. Certified Apitherapy Training Programs started in 2016. In 2017, the first Apitherapy Practice Center approved by the Ministry of Health was opened at Istanbul Medipol University and this was a turning point. In the same year, the 1st National Apitherapy Congress was held in our country as a collaborative effort of Medipol University and the Apitherapy Association. Currently, Traditional and Complementary Medicine master and PhD programs including Apitherapy have started at our university. As a result of all these positive developments, the eyes of Apitherapy professionals around the world have turned to our country. At the General Assembly of the International Federation of Apitherapy held in Ecuador in 2018 (<https://api-terra.org/>), a Turkish medical doctor was elected the new president of the federation and the General Assembly decided to hold the next world congress in Turkey. We can say that the heart of Apitherapy in the world currently beats in Turkey. Everyone is eagerly awaiting the World Apitherapy Congress. We are among the top three countries in the world in terms of the national beekeeping potential. Through a National Apitherapy Committee to be established in cooperation with the Ministry of Health and the Ministry of Agriculture and Forestry, we can be potential world leaders in Apitherapy.

İÇ ANADOLU'NUN KEŞİFLERLE ÇEVİRİLİ DESTİNASYONU

A CENTRAL ANATOLIAN DESTINATION SURROUNDED
WITH DISCOVERIES

KARAMAN

BERİL ŞEN

Toroslar'ın gizemleri onda saklıdır. Gözlerden uzaktır belki ama davetkardır da. İç Anadolu'nun hâlâ bakırlığını koruyan, kalabalıklardan uzak rotaları ve sürprizleri Karaman'dadır. Dağlardan kanyonlara, mağaralardan köy pazarlarına, Karaman ve çevresi alışılmış güzergahların dışında büyüleyici, el değmemiştir. Hele buraya mayıs ayında yolunuz düşerse, Karaman'la özdeşleşmiş köklü bir geleneğin içinde bulursunuz kendinizi. Mezarı, Ermenek'in Balkusan köyünde bulunan Karamanoğlu Mehmet Bey'in, 1277 yılında, Anadolu topraklarında Türkçe'nin kullanılmasını sağlamak amacıyla yayınladığı dil fermasının yıldönümünde yapılan Türk Dil Bayramı ve Karamanoğlu Mehmet Bey'i Anma Törenleri, şenliklidir. Bu yıl Cumhurbaşkanlığı himayelerinde gerçekleştirilecek olan uluslararası tören ve Karaman'ın diğer sunduklarıyla keşiflerin yolu açılır.

KENT KALBİNİN CAZİBESİ

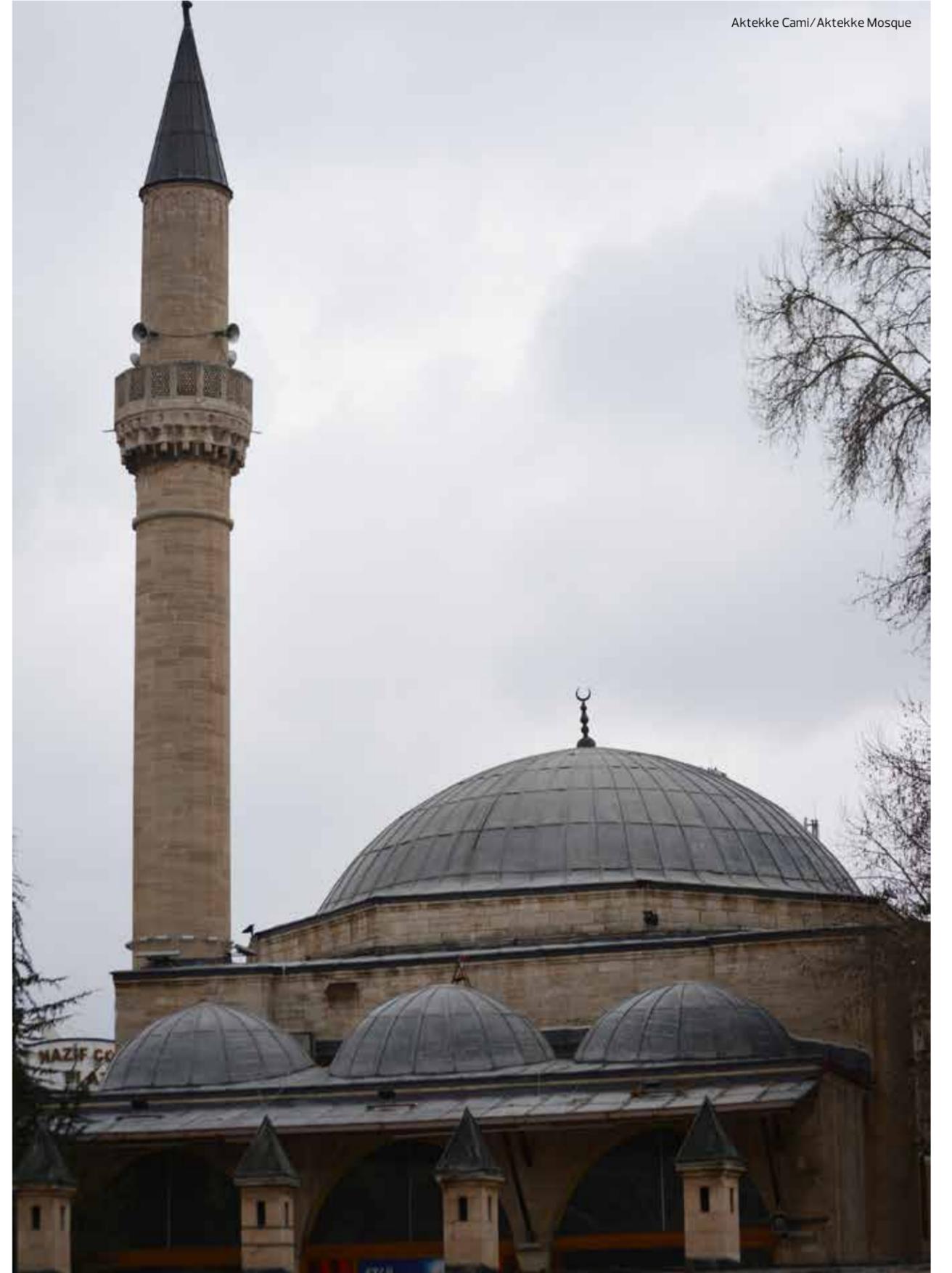
Karaman'ın civarı tarih ve doğa açısından gezginler için fazlasıyla doyurucu olabilir belki ama merkezi de gezintiyi hak ediyor. Dokuz kuleli Karaman Kalesi'nin 11. yüzyılın sonları ile 12. yüzyıl başlarında inşa edildiği tahmin ediliyor. İç içe üç surdan oluşan, kalenin höyük üzerinde yer alan iç kalesi bugüne ulaşmış. Kale, Selçuklular Dönemi'nde yenilenmiş, Karamanoğulları egemenliğinde ise surlar tekrar elden geçirilmiş. 1370'de Karamanoğlu Alaaddin Bey tarafından kesme taştan yaptırılmış Aktekke Cami, aslında bir külliye; hamamı, derviş hücreleri, haziresi (mezarlık), türbe ve mezarları var. Mevlana Celaleddin-i Rumi'nin 13. yüzyılın ilk yarısında ailesi ile birlikte Karaman'a gelip, burada evlendiği ve yedi yıl burada kaldığı biliniyor. Mevlânâ'nın annesi Mümine Hatun'un burada bulunan türbesi nedeniyle cami, Mader-i Mevlâna Camii olarak da adlandırılıyor. Mevlana'nın annesinin yanı sıra abisi ve yakınlarına ait 21 taş mezar var. Bir başka önemli cami de, sade Yunus Emre Camisi. Karamanoğulları dönemine ait caminin bulunduğu mahallenin adı, eski kaynaklara göre Sinle Mahallesiymiş. Daha sonraları kaynaklara Kirişçi Mahallesi, tekkenin adı da Kirişçi Baba Zaviyesi olarak geçmiştir. Bu isimden yola çıkarak buranın bir zamanlar türbe, cami, tekke ve mezarlıktan oluşan bir kompleks olduğu ortaya çıkıyor.

The mysteries of Taurus Mountains are hidden in it. It is out of sight - true - but is inviting. The routes and surprises of Central Anatolia, still untouched and away from the crowds, are in Karaman. Unlike the conventional and familiar routes, Karaman and its surroundings are fascinating and untouched with its mountains and canyons, caves and village markets. Especially if you visit Karaman in May, you will find yourself in a deep-rooted tradition specific to Karaman. The Turkish Language Festival and Karamanoğlu Mehmet Bey Memorial Ceremonies held on the anniversary of the language edict of 1277 declared by Karamanoğlu Mehmet, whose grave is located in the village of Balkusan in Ermenek, in order to ensure the use of Turkish in Anatolian lands, are festive. Discoveries will be plenty thanks to the international ceremony to be held this year under the auspices of the Presidency as well as what else Karaman has to offer.

ATTRACTION OF THE CITY CENTER

The vicinity of Karaman may be very satisfying for travelers in terms of history and nature, but the city center also deserves a tour. It is estimated that the nine-tower Karaman Castle was built in the late 11th and early 12th centuries. Located on a mound, the inner castle consisting of three intertwined walls has reached today. The castle was renovated during the Seljuk Period, and the walls were reconstructed under the rule of Karamanoğulları. Built of cut stone in 1370 upon the order of Karamanoğlu Alaaddin Bey, the Aktekke Mosque is actually a complex with baths, dervish cells, burial (graveyard), tombs and graves. It is known that Mevlana Celaleddin-i Rumi came to Karaman with his family in the first half of the 13th century, got married here and stayed here for seven years. The mosque is called Mader-i Mevlâna Mosque after the mausoleum of Mevlânâ's mother Mümine Hatun. There are 21 stone graves for Mevlana's brother and relatives as well as his mother. Another important mosque is the Yunus Emre Mosque. The name of the neighborhood where the mosque from the Karamanoğulları period is located was Sinle Neighborhood according to ancient sources. Later, the sources named the neighborhood as Kirişçi Neighborhood and the name of

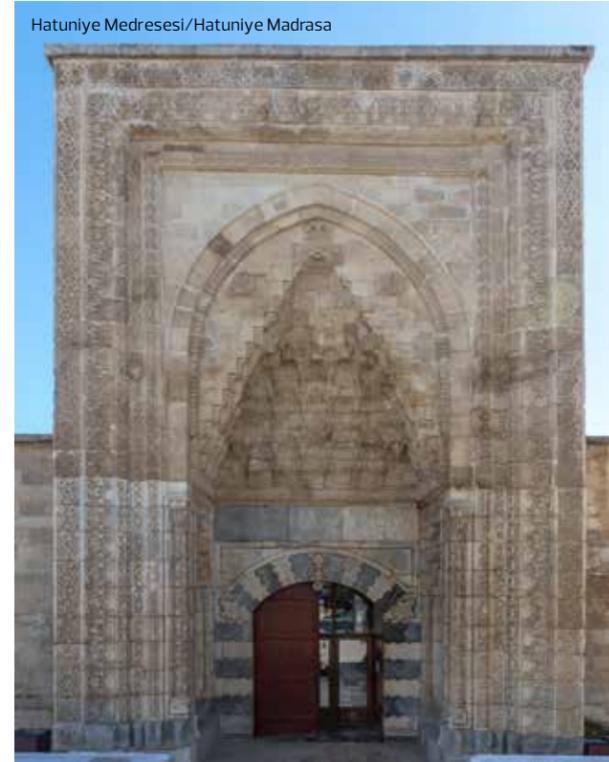
Aktekke Cami/Aktekke Mosque



Bugünkü cami ise tekkenin mescidi imiş. Türbe kısmında, Yunus Emre, Taptuk Emre, Yunus Emre'nin oğlu İsmail ve kızına ait sandukalar bulunuyor. Anadolu Türk ev mimarisinin güzel örneklerinden birini görmek isterseniz Tartanzadeler'den Hacı Ahmet Efendi tarafından yaptırılmış Tartanevi (1810) doğru bir seçim olacaktır. Sekiz odalı, iki bodrumlu ve kilerli bu konak, 2007'deki restorasyondan sonra Karaman'ın simgelerinden oldu. O dönemde yolcuların konakladığı yer anlamına gelen "oda" olarak, yokluk zamanlarında uzun yıllar kullanılmış. Köylerden yaya gelip yaya giden yolcular, Karaman'da belli başlı aileler tarafından misafir edilirmiş. Bu konağın mutfak olan müştemilatında sayısız yolcu doyurulmuş. Konağın en çarpıcı özelliği, batılılaşma dönemi Türk resminde yer alan Sultanahmet Cami, Dolmabahçe Sarayı, Kız Kulesi, II. Mahmut Türbesi, çarklı vapur, yelkenli gemi gibi konuların kalemşi ile tasvir edildiği sekizgen tavanı. Osmanlı Sultanı Murat Hüdavendigâr'ın kızı, Karamanoğlu Alaaddin Bey'in karısı Nefise Sultan tarafından 1382 yılında yaptırılmış kesme taş Hatuniye Medresesi, gerek revaklarla çevrili avlusu gerekse taç kapısıyla, Karaman'ın karakteristik yapılarından biri.

TOROSLAR'IN GİZEMLERİ

İç Anadolu'nun Toroslar'la barışık eski yerleşimlerinden biri, mütevazı kasaba Taşkale. Karaman'a 48 km mesafedeki Taşkale'nin en çarpıcı yeri, tuf kayaya oyulmuş, taş ambarları. Bunlar adeta günümüz modern buzdolapları. Killi kireç taşından, yüksek bir kaya kütesine, tamamen insan eli ile oyulmuş bu tahıl depoları, 250'nin üzerinde ambardan oluşuyor. Killi kireç taşının ısı ve nemi sabit tutma özelliği sayesinde tahıllar uzun süre bozulmadan saklanabiliyor. Hatta 30 yıl bozulmadan saklanabilen tahıllarda çok az miktarda unlanma görüldüğü söyleniyor.



Hatuniye Medresesi/Hatuniye Madrasa



Tartanevi

the lodge was Kirişçi Baba Zawiya. Based on this name, it turns out that this place was once a complex consisting of tombs, mosques, lodges and cemeteries. Today's mosque was the lodge's masjid. In the tomb quarter, there are sarcophagi belonging to Yunus Emre, Taptuk Emre, Yunus Emre's son İsmail and his daughter. If you want to see one of the most beautiful examples of Anatolian Turkish home architecture, Tartanevi (1810) built by Hacı Ahmet Efendi from Tartanzadeler Family will be the right choice. This mansion, with eight rooms, two basements and a cellar, became the symbol of Karaman after the restoration in 2007. For many years, it was used as a "room" which meant the place where passengers were accommodated back then. Passengers travelling to and from villages as pedestrians were hosted by certain families in Karaman. Countless passengers were served food in this mansion's kitchen appurtenances. The most striking feature of the mansion is its octagonal ceiling, on which various hand-drawn themes such as the Blue Mosque, Dolmabahçe Palace, Maiden Tower, Tomb of Mahmud II, paddle steamers and sailboats are depicted. Built out of cut stone in 1382 by Nefise Sultan, the daughter of Ottoman Sultan Murat Hüdavendigâr and the wife of Karamanoğlu Alaaddin Bey, Hatuniye Madrasa is one of the characteristic structures of Karaman with its courtyard surrounded by porticos and its crown gate.

MYSTERIES OF TAURUS MOUNTAINS

One of the old settlements of Central Anatolia at peace with the Taurus Mountains, Taşkale is a modest town. Located 48 km away from Karaman, the most striking attraction of Taşkale is the stone warehouses carved into tuff rock. These are like modern refrigerators. These warehouses for grains, carved completely manually into a high rock mass of clayey limestone, consist of over 250 repositories. Grains can be stored without spoiling for a long time thanks to the ability of clay and limestone to keep the temperature and humidity constant. In fact, it is reported that there is a small amount of powdering in grains that can be stored without spoiling for 30 years. To reach the warehouses, you climb the niches on the rock surface and carry things with a chain pulley system. Among the warehouses carved with one or two rooms, it is worth seeing the old chapel, which was converted into a mosque called Taş Masjid. The Seyirlik Oyunları (Spectacular Games), which are unique here and now rare, were actually the wedding festival of Turkmen nomads from Central Asia. Looking at the characters and costumes in the games, one can see that these are a reflection of shamanic rituals that are important in the life of Asian



Manazan Mağaraları/Manazan Caves

Ambarlara ulaşmak için, kaya yüzeyindeki nişlere tutunarak çıkılıyor ve zincirli makara sistemi ile taşıma yapılıyor. Tek veya iki odalı olarak oyulmuş ambarlar arasında Taş Mescit adıyla camiye çevrilen eski şapel görmeye değer. Buraya özgü olan ve artık seyrek yapılan Seyirlik Oyunları, ahlında eskiden Orta Asya'dan gelen Türkmen yürüklerinin düğün eğlencesiydi. Oyunlardaki karakterlere ve kostümlere bakınca, bunların Asya göçebelerinin yaşamında önem taşıyan şaman ritüellerinin bir yansıması olduğunu görebiliyor insan. Taşkale'ye 8 km mesafede, Taşkale Kanyonu üzerinde, Toroslar'ın şaşırtıcı gizemlerinden biri var. Yumuşak tuf kayalara oyulmuş Manazan Mağaraları gerçekten büyüleyici. Barınma amacıyla yapılmış mağaralardaki kilise ve şapeller, bu mağaraların Hristiyanlığın ilk dönemlerinde yoğun olarak kullanıldığının bir göstergesi. Hem güvenlik açısından hem de killi kireç taşının ısı ve nemi sabit tutması özelliği nedeniyle kullanılmış olduğu tahmin ediliyor. Yöre halkı, tahminen 6-7. yüzyıllarda, Bizans dönemine ait beş katlı bu toplu yerleşimlerin katlarına Kumkale, At Meydanı ve Ölüler Meydanı gibi isimler takmış. Bir kattan diğerine geçmek için kısa tünellerde sürünmek ve zamanında yüzeylerine el ve ayak için oyuklar yapılmış, dikey bacalara tırmanmak gerekiyor. En üst katta, 100-150 cesedin ortaya çıkarıldığı, kırk metre uzunluk ve beş metre yüksekteki Ölüler Meydanı, defneciler tarafından tahrib edilmiş. Kayaya oyulmuş 500 kişilik kilise, dehlizler ve tüneller de görülmeli. Manazan kayalıklarından yuvarlanmış olarak bulunan, M.S. 6-7. yüzyıla ait, elbiseli genç kadın cesedi, Karaman Müzesi'nde sergileniyor. Mağaraların Osmanlı İmparatorluğu döneminde de kullanıldığı biliniyor. Köy merkezine 9 km mesafede, sarkıt, dikit ve traverten havuzları bulunan İncesu Mağarası'nın astım ve bronşit gibi hastalıklara iyi geldiğine inanılıyor.

nomads. One of the amazing mysteries of the Taurus Mountains is located 8 km from Taşkale on the Taşkale Canyon. Manazan Caves carved into soft tuff rocks are truly fascinating. Churches and chapels in caves built as shelters are an indication that these caves were used extensively in the early periods of Christianity. It is estimated that they were used both for safety and because of the feature of clayey limestone that keeps the heat and humidity constant. Probably in the 6th-7th centuries, local people named the floors of these five-storey mass settlements from the Byzantine period as Kumkale (Sand Castle), At Meydanı (Horse Square) and Ölüler Meydanı (The Square of the Dead). To pass from one floor to the next, it is required to crawl in short tunnels and climb vertical chimneys, on which hollows for hands and feet were made. On the top floor, the 40 m-long and 5 m-high Ölüler Meydanı, where about 100-150 bodies were unearthed, was destroyed by treasure hunters. A 500-person church along with halls and tunnels carved into rock should also be seen. The corpse of a dressed young woman who fell down the Manazan rocks in 6th-7th century AD is on display at the Karaman Museum. It is known that the caves were used during the Ottoman Empire as well. It is believed that the İncesu Cave, located 9 km from the village center with its stalactites, stalagmites and travertine pools, is good for diseases such as asthma and bronchitis.

HISTORICAL MARKET IN THE SHADOW OF PLANE TREES

Anatolia is a geography jolly with its bazaars and markets. Many of these open markets passed down from one generation to another and are deeply rooted. Zeyve Bazaar, which is located 26 km from Ermenek district of Karaman, is a tradition that follow strictly and is one of the most authentic open market places in Anatolia.

ÇINARLARIN GÖLGESİNDE TARİHİ PAZAR

Anadolu, çarşı pazarlarıyla şenlenen bir coğrafyadır ve nesilden nesile aktarılan bu açık pazarların birçoğu oldukça köklüdür. Karaman'ın Ermenek ilçesine 26 km mesafede kurulan Zeyve Pazarı, halkın sınıksız sarıldığı bir gelenektir ve Anadolu'daki en özgün açık pazar yerlerinden biridir. Asırlar boyu, Akdeniz bölgesinden yaylalara göç eden yörükler ve civar köylerde yaşayanlar, burada toplanıp buluşmuşlar. Bugün de, 500-600 yıllık tarihiyle bu pazar, Anamur, Silifke, Mut, Ermenek ve Akdeniz sahillerinden, çınarların gölgesinde alışveriş yapmak ve doğada derin bir nefes almak isteyen birçok ziyaretçiyi buraya çekiyor. İç Anadolu'nun etkileyici bölgelerinden biri olan Zeyve, Ermenek ilçesini Mersin'in Anamur ve Gülnar ilçelerine bağlayan güzergahta, Toroslar'ın ortasında, popüler turistik yerlerin kalabalığından soyutlanmış bir bölge. Sit alanı ilan edilmesi boşuna değil; yaşları 800 ile 200 yıl arasında değişen, 300'den fazla çınar ağacı, bölgeye hayat veren Zeyve Çayı'nda bulunan soğuk pınarlar, şelaleler ile doğanın tam kalbindesiniz. Zeyve'de, bir zamanlar birçok su değirmeni ve su hızarı bulunduğu biliniyor. Değirmenler ve su ile çalışan hızarlar, artık geçmişte kalmış olsa da, suyun bol olduğu Zeyve ile özdeşleşmiş değerler. Ancak en sıcak günlerde bile gerek alışveriş gerekse piknik yapanlar için buranın serinliği özlem yaratan cinsten. Pazar için en uygun dönem temmuz, ağustos ve eylül ayları. Su sesi eşliğinde, yöre halkının ürettiği doğal sebze-meyve ve otların yanı sıra yöreye has el sanatları ürünleri de satılıyor. Ermenek'in pembe domatesinden cevzine, yer bağ üzümünden tarhanaya, civar köylerden gelen üreticiler sattıkları ürünlerin "ilaç yüzü görmediğine" kefil oluyorlar. Pazarda ada çayı, sumak, kekik, kimyon gibi ürünler de var. Pazarın civarı da kahvehanesinden kasabına, gündüz gece bu canlılıktan nasibini alıyor.

For centuries, the nomads who migrated from the Mediterranean region to the highlands and those living in the surrounding villages gathered here. Today, this bazaar has a history of almost 600 years and attracts many visitors from Anamur, Silifke, Mut, Ermenek and the Mediterranean coasts who want to shop and take a deep breath in nature under the shadow of the plane trees. Zeyve, one of the most impressive localities of Central Anatolia, is a region in the middle of the Taurus Mountains, isolated from the crowd of popular tourist destinations, on the route connecting Ermenek district to Anamur and Gülnar districts of Mersin. It is not in vain that it's declared a site. It has more than 300 plane trees, ages ranging between 200 and 800 years, as well as waterfalls and cold springs meeting in the Zeyve Stream, which gives life to the region, to make you feel you are at the heart of the nature. It is known that Zeyve once had many watermills and hydraulic sawmills. Even though they are a thing of the past, mills and water-powered sawmills are synonymous with Zeyve, where water is abundant. However, even on the hottest days, the coolness of this place is longed for by those who go shopping and picnicking. The best time for visiting the bazaar is July, August and September. Accompanied by the sound of water, natural vegetables, fruits and herbs produced by the local people as well as local handicraft products are sold there. From Ermenek's pink tomato to walnut, ground grapes to tarhana, the producers from the surrounding villages warrant that the products they sell "were never exposed to any pesticides". There are also products such as sage, sumac, thyme and cumin at the bazaar. Around the bazaar, there are coffee shops, butchers and all other shops. There is no room for worrying about starvation thanks to roasted lamb and grilled corn among others. It is possible to get meat prepared with special herbs and sauces at Atalay, the famous butcher



Zeyve



Gödet Kanyonu/Gödet canyon

www.gezi-iz.com

Sac kavurmadan ızgara mısıra, açlık endişesine burada yer yok. Zeyve'nin ünlü kasabı, geç saatlere kadar açık Atalay'da özel ot ve soslarla et hazırlamak, buradan et alıp fırında etli ekmeği pişirtmek ya da Zeyve Yörem Restaurant'ın lezzetli yöresel yemeklerini tatmak mümkün.

DOĞANIN NİMETLERİ

Karaman'a 37 km mesafedeki, eski adı Gödet olan Güldere köyü, tarih sevip doğadan vazgeçemeyenler için keşfe açık bölgelerden biri. Özellikle burada bulunan ve fazla tanınmamış olmanın avantajını yaşayan Gödet Kanyonu, doğa ile tarihin iç içe olduğu, el değmemiş bir alan. Bir taraftan milyonlarca yıldır esen rüzgarlarla kanyonun şekillenen dik yamaçları dikkat çekerken bir yandan da bu yamaçlarda kayaya oyulmuş kaleler, kaya mezarları, yerleşimler ve dini merkezler insanda merak uyandırıyor. Henüz tam anlamıyla araştırılmamış olan bölgenin tarihi hakkında fazla bilgi olmasa da kalıntıların Hitit, Roma ve Bizans dönemlerine ait olduğu tahmin ediliyor. Bir başka doğaya kaçış noktası da, Karaman'ın Sarıveliler ilçesinde bulunan Barçın Yaylası. 3 bin metreyi aşan dağları ve 2 bin metreyi bulan yaylalık alanları ile Toroslar'daki yaylaya akın nisan ayında başlıyor. Kekik kokuları, soğuk ve tatlı suları, sümbül, balı, kirazi, altın sarısı ve siyah üzümleri, meyve bahçeleri yaylanın bereketiyken bunun devamı da cumaları Taşkent ve Sarıveliler'de kurulan pazarlarda, perşembe günleri de Sarıveliler-Taşkent karayolu üzerinde kurulan yörük pazarında kendini gösterir. Burası aynı zamanda halk ozanı Karacaoğlan'ın doğup büyüdüğü bölgedir.

shop of Zeyve which is open till late, to buy meat here and get meat bread baked in the oven or to taste the delicious local dishes of Zeyve Yörem Restaurant.

BLESSINGS OF NATURE

Formerly known as Gödet, the village of Güldere, which is located 37 km from Karaman, is a place to discover for those who love history and still cannot give up on nature. Especially the Gödet Canyon, which has the advantage of remaining relatively hidden, is an untouched area where nature and history are intertwined. On the one hand, the steep slopes of the canyon, which were shaped by the winds that have been blowing for millions of years, draw attention. On the other, the castles, rock tombs, settlements and religious centers carved into rocks on these slopes give you curiosity. Although there is not much information about the history of the region, which has not been fully explored yet, the ruins are estimated to belong to the Hittite, Roman and Byzantine periods. Another point of escape to nature is the Barçın Plateau in the district of Sarıveliler in Karaman. With mountains taller than 3,000 meters and land as high as 2,000 meters, the plateau is located on the Taurus Mountains. The mass move to the plateau begins in April. Thyme fragrances, cold and sweet waters, hyacinths, honey, cherries, golden and black grapes, and orchards are abundant in the highlands, while even more is available in the nomadic bazaar established on Fridays in Taşkent and Sarıveliler and on the Sarıveliler-Taşkent road on Thursdays. This is also the region where Karacaoğlan, the folk poet was born and raised.

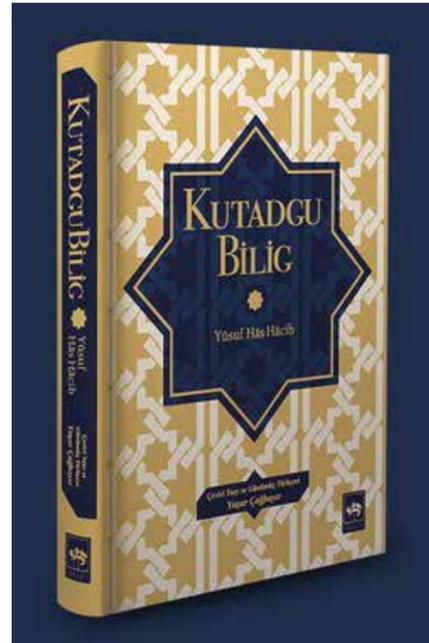
BİR HAYAT KİTABI OLARAK KUTADGU BİLİĞ

Kutadgu Bilig (Ötüken Neşriyat, 1. Baskı, 2020) 11. yüzyılda, Yûsuf Hâs Hâcib tarafından yazılmış. “Mutluluk bilgisi” anlamına geldiği söyleniyor. Fakat “kut” kelimesinin mutluluk dışında anlamları da var. Genel kam, “devlet kuşu” deyimindeki “devlet” anlamına geldiğidir. “Kut” sadece bireyin çabalarıyla elde edilememektedir. Bireyin çabasıyla birlikte ilahi lütuf da gerekmektedir. Kişiyi Allah tarafından “kut” verilir. “Kut” verilen kişi kariyerinde yükselir, şöhret bulur, maddi-manevi rahatlığa kavuşur. Kutadgu Bilig, kişinin “kut”a nasıl layık olacağına, onu nasıl muhafaza edeceğine dair bilgileri ihtiva eder. Dört karakter vardır Kutadgu Bilig’de: Gündoğdu, Aydoğdu, Ögdülmüş, Odgurmuş. Merkez karakter Ögdülmüş’tür. O, babasından sonra Kağan Gündoğdu’nun vezirliğini yapmıştır. Onun ağzından dinleriz, Kağan’ın vezir, elçi, hazinedar, katip, komutan seçiminde nelere dikkat etmesi gerektiğini. Bu arada Ögdülmüş, “kut” sahibi Kağan’ın özelliklerini de sıralar. Nasihat şeklindedir, Gündoğdu ile Aydoğdu’nun, Gündoğdu ile Ögdülmüş’ün sohbetleri. Aydoğdu, oğlu Ögdülmüş henüz çocuk yaşta vefat eder. Onun sızlanarak can verdiğini görmekteyiz. Çünkü hayattan maksadın Allah’ın rızasını kazanmak olduğunu, bu yüzden çok ibadet etmek gerektiğini söyler. Kendisi ise hayat gaillesi nedeniyle gönlünce ibadet edememiştir. Bu noktada Odgurmuş akla gelir. Odgurmuş zahit bir karakterdir. Toplumdan, dünya işlerinden elini eteğini çekerek inzivaya çekilmiş, hayatını ibadetle geçirmektedir. Kağan onu toplum hizmeti için çağırırken işler karşı. Çünkü Odgurmuş daveti kabul etmez. Bu noktadan itibaren Kutadgu Bilig, nasihatle birlikte felsefi bir tartışmaya dönüşür. Tam bir düşünceler hazinesidir Kutadgu Bilig. Bilgi, anlayış ve akıl üzerine bina edilmiştir. Sadece bu dünya mutluluğunu değil öbür dünya mutluluğunu da hedeflemektedir. Machiavelli’nin Hükümdar’ına benzer siyaset teorilerinden ayrılan özelliği, iki dünya mutluluğunu hedeflemesi, alçakgönüllü, iyiliksever ve merhametli olmayı savunmasıdır. Kutadgu Bilig’i bir edebiyat eseri olarak da görmek mümkün, felsefe, siyaset, sosyoloji kitabı olarak da. Genel olarak Kutadgu Bilig için hayat kitabı demek daha doğru.

KUTADGU BİLİĞ AS A BOOK OF LIFE

Kutadgu Bilig (Ötüken Publishing, 1st Edition, 2020) was written by Yusuf Khass Hajib in the 11th century. The book’s name is said to mean “knowledge of happiness”. But the word “kut” has other meanings than happiness. The general belief is that it means “luck” as in “stroke of luck”. “Kut” cannot be obtained only by the efforts of the individual. The divine grace is required as well as the effort of the individual. A person is given “kut” by the God. The person who is given the “kut” rises in his career, earns reputation and gains material and moral comfort. Kutadgu Bilig contains information about how the person will be worthy of the “kut” and how to keep it. There are four characters in Kutadgu Bilig: Gündoğdu, Aydoğdu, Ögdülmüş and Odgurmuş. The central character is Ögdülmüş. He was the vizier of Khan Gündoğdu after his father. We listen from him what the Khan should pay attention to when choosing viziers, ambassadors, treasurers, clerks and commanders. Meanwhile, Ögdülmüş also lists the characteristics of the Khan, the “kut” holder. The conversations between Gündoğdu and Aydoğdu as well as Gündoğdu and Ögdülmüş are in the form of advice. Aydoğdu dies when his son Ögdülmüş was still a child. We see that he complains as he dies. He says the purpose of life is to earn the God’s favor and mercy, so it is necessary to worship a lot. However, he could not worship as he wished due to daily concerns in his life. At this point, Odgurmuş comes to mind. Odgurmuş is a devotee. He has retired from the society and the world affairs, spending his time in seclusion and only living to worship. Things get complicated when the Khan calls him for community service. Odgurmuş does not accept the invitation. From that point on, Kutadgu Bilig evolves into philosophical discussion as well as advice. Kutadgu Bilig is utterly a treasure of ideas. It is built on knowledge, understanding and reason. It aims for happiness not only in this world but also in the other world. The feature that distinguishes Kutadgu Bilig from other works of political theory such as the Prince by Machiavelli is that it targets happiness in both words and advocates humility, benevolence and mercifulness. It is possible to consider Kutadgu Bilig a book of philosophy, politics and sociology as well as a literary work. In general, it is more appropriate to call Kutadgu Bilig a book of life.

Kutadgu Bilig
Ceviri
Yaşar Çağbayır
Ötüken Neşriyat
1. Baskı
459 Sayfa



Kutadgu Bilig
Translation
Yaşar Çağbayır
Ötüken Neşriyat
First Edition
459 Pages

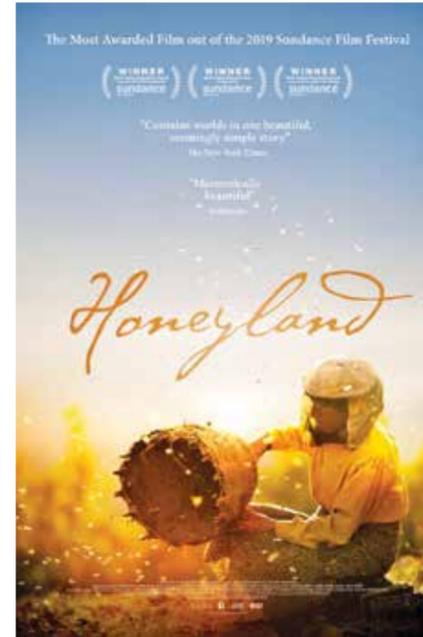
DOĞAYA HAYRAN OLMAK

Honeyland’ın yönetmenleri gerçeğe odaklanmışlar. Gerçeği, ona herhangi bir şey ekmeden veya onu farklı bir şekilde göstermeye çalışmadan vermek istemişler de denilebilir. Etkileyici, düşündürücü bir belgesel Honeyland. Honeyland birçok boyuttan oluşuyor. İlk boyutu, başrol oyuncusu Hatice Muratova’nın ihtiyar annesi, göçmen aile, arılar ve doğayla ilişkisi; ikinci boyutu, göçmen ailenin arılara ve doğaya yaklaşımı oluşturuyor. Olaylar Balkanlar’ın artık neredeyse terk edilmiş, yıkılmak üzere olan, yoksul bir dağ köyünde geçer. Orada yaban arıları vardır, Hatice eski usullerle bal üretimi yapar. Başka bir geçim kaynağı yoktur. Arılar ağaç kovuklarında, taşlar arasında, küçük mağaralarda yaşar. Geniş bir yayılım alanına sahiptirler. İnsanlar tarafından herhangi bir müdahaleye maruz kalmadan, ballarını yaparlar. Hatice arıların bu özgürlüğüne ve ortaya koydukları harikaliğe hayrandır. Hatice aslında her şeye hayranlıkla bakar, sevgiyle yaklaşır. Yaşlı annesi yatalaktır. Onun bütün ihtiyaçlarını tek başına karşılar. Yedirir, içirir, banyosunu yaptırır ve bunları yaparken bir kez bile ‘öf’ demez. Severek yapar. Arılara saygılıdır, özenle, onların yuvalarına zarar vermeden, ihtiyacı olduğu kadarıyla bal alır. Bilir ki, arıların da bala ihtiyaçları vardır. Hatice doğa gibi gönlü geniş biridir. Göçmen bir yaşam süren Hüseyin ve ailesine kucak açar. Onların yerleşmelerine, çalışmalarına yardımcı olur. Çocuklarıyla ilgilenir ve arkadaş olur. Ne zaman ki Hüseyin’in ailesi, Hatice’nin arılarına ve doğaya zarar vermeye başlar, Hatice o zaman yine doğanın yaptığı gibi, kendi usulünce mücadele etmeye karar verir. Yine nefret, kin, husumet veya kıskançlık söz konusu değildir Hatice’de. Aynen doğada olduğu gibi. Belgeselin en büyük başarısı, ortaya doğanın özelliklerine sahip, doğayla hiçbir şekilde çelişkiye düşmeyen, Hatice gibi bir karakter koymasındır. Ondan izleyicinin öğreneceği çok şey var. Ayrıca belgeselde doğanın, hangi sebeplerle suistimal edildiği; hırs, tamahkârlık, saygısızlık karşısında nasıl geri çekildiği, zarar gördüğü de işlenmiştir.

ADMIRING THE NATURE

The directors of Honeyland have focused on reality. It is not wrong to say that they wanted to indicate the truth without making an extra addition to it or without trying to represent it differently. Honeyland is an impressive, thought-provoking documentary. Honeyland offers viewers with various layers. The first one is the starring actress Hatidze Muratova’s relations with her old mother, the nomadic family, the bees and the nature. The second layer is the approach of the nomadic family to bees and the nature. The setting of the documentary is a poor mountain village, now almost abandoned and about to fall into ruins in the Balkans. There are wasps there and Hatidze produces honey in traditional ways. There is no other livelihood. Bees live in tree hollows, between stones and in small caves. They have a wide spread area. They make their honey without any interventions by people. Hatidze admires this freedom of bees and the wonder they create. Hatidze actually admires and shows affection and love to anything. Her old mother is bedridden. She meets all her needs by herself. She feeds her, gives her a bath and never complains about it, even slightly. She loves what she is doing. She respects bees and carefully takes their honey as much as she needs, without harming their hives. She knows that bees need honey as well. Hatidze, just like nature, has a big heart. She embraces Hussein and his family, who lead a nomadic life. She helps them settle down and work. She takes care of his children and befriends them. When Hussein’s family starts harming Hatidze’s bees and the nature, Hatidze then decides to fight in her own way, just as the nature does. Again, she grows no hate, hatred, hostility or jealousy. Just like the nature. The greatest success of the documentary is that it presents a character like Hatidze, who has the characteristics of nature and does not contradict the nature in any way. The audience has a lot to learn from her. The documentary also depicts the reasons why the nature is abused, how it withdraws against greed, graspingness and disrespect and how it is damaged by such behavior.

Yönetmen
Tamara Kotevska, Ljubomir Stefanov
Tür
Belgesel
Yapım
2019
Süre
89 dk
Oyuncular
Hatidze Muratova, Nazife Muratova, Hussein Sam, Ljutvie Sam



Director
Tamara Kotevska, Ljubomir Stefanov
Genre
Documentary
Producers
2019
Runtime
89 minutes
Cast
Hatidze Muratova, Nazife Muratova, Hussein Sam, Ljutvie Sam

TÜRKİYE'NİN DÜNYAYA AÇILAN PENCERESİ

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından hazırlanan GoTurkey web sitesi adeta Türkiye'nin dünyaya açılan penceresidir. İngilizce hazırlanan sayfada, Türkiye'nin çeşitli yerlerinde bulunan turistik mekanlar tanıtılmaktadır.

Renkli ve canlı bir site GoTurkey. Kullanılan fotoğraf ve videolar ilgi çekici. Sanatsal değeri olan fotoğrafların kullanılmasına dikkat edilmiş. Sitede Türkiye'nin mutlaka görülmesi gereken yerleri hangileridir sorusuna cevap verilmiş önce. Sonrasında bu mekanlara dair ne eksik ne de fazla diyebileceğimiz ölçüde bilgi verilmiş. Site hazırlanırken, dikkat edilen diğer bir husus, seyahate çıkacak kişinin nelere dikkat edeceği ve ihtiyaç duyacağı sorusudur. Sitede bu sorular doğrultusunda farklı rotalar çizilmiş. Yemek kültüründen şehir merkezine uzaklığına, konaklama olanaklarından ulaşım imkanlarına, hediyelik eşyalardan eğlence kültürüne kadar mekanla ilgili merak edilecek bütün yönler anlatılmış. Zamanı verimli kullanarak daha çok yer görmek isteyenler için de, aynı bölgede bulunan, birbirine yakın turistik alanlar belirtilmiş.

Belli ki tatil fırsatını en iyi şekilde değerlendirmek isteyen kişilere yardımcı olmak, rehberlik hizmetinde bulunmak amacıyla kurulmuş site. Bu yüzden site oluşturulurken çeşitli ilgi alanlarına sahip kişiler göz önünde bulundurulmuş. Tarih, gastronomi, doğa, sağlık, kültür, din, spor bu konulardan bazıları. Eğer kişi tarihe ilgi duyuyorsa, onun ziyaret edebileceği mekanlar, tarihleriyle birlikte veriliyor. Doğa turizmüne meraklı kişiler için, yürüyüş rotaları belirleniyor, kamp alanları işaret ediliyor. Gastronomi turizmüne ilgi duyanlar için, yine Türk mutfağının en iyi şekilde tanıtacak haritalar oluşturulmuş. Site üzerinden yöresel lezzetlere dair bilgi edinmek de mümkün. Yemeklerin tarifleri, kullanılan malzemeler, hangi özelliklerinin dikkat çekici olduğu özenle hazırlanmış.

GoTurkey sadece tatil planı yapılırken değil seyahat esnasında da kullanılabilir şekilde tasarlanmış. Türkiye coğrafyası, iklimi ve tarihiyle her mevsim gezi düzenlenebilecek kültürel bir zenginliğe sahip. Sitenin genel amacıysa, bu renkliliği ve zenginliği yansıtmak, tanıtmak ve göstermektir.

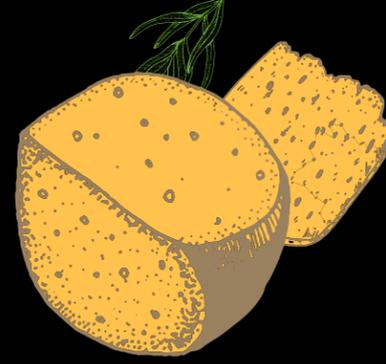
TURKEY'S WINDOW TO THE WORLD

The GoTurkey web site of the Ministry of Culture and Tourism of the Republic of Turkey is literally a window of Turkey opening to the world. The web page is in English and introduces tourist attractions in various parts of Turkey. GoTurkey is a colorful and vibrant site. The photos and videos on the web site are interesting. Photographs bearing an artistic value are intentionally used. The web site initially answers the question of which attractions need to be absolutely seen in Turkey. It then provides a satisfactory amount of information on these attractions. Another point considered while preparing the site is what travelers will pay attention to and need. Different routes are drawn on the web site in line with the answers to these questions. All aspects of attractions from the food culture to distance to the city center, from accommodation facilities to transportation, from souvenirs to entertainment culture are covered. For those who want to use time effectively and see more places, nearby tourist attractions are also indicated.

Obviously, the site has been established to help people who want to make the most of their holiday and to provide guidance. Therefore, people with various interests were taken into account while creating the site. History, gastronomy, nature, health, culture, religion and sports are just some of these interests. If a person is interested in history, information on the places he can visit are provided together with a brief background. For those who are interested in nature tourism, hiking routes and camping sites are indicated. For those who are interested in gastronomy tourism, maps that will introduce the Turkish cuisine in the best way have been created. It is also possible to obtain information about local tastes on the web site. The recipes of dishes, their ingredients and their remarkable features are carefully prepared. GoTurkey is designed for use not only while planning a vacation but also during travel. Turkey's geography, climate, history and culture make it an asset that can be visited in any season. The general purpose of the web site is to reflect, introduce and showcase such colorfulness and richness.



<https://www.goturkey.com>



ANADOLU TOPRAKLARININ ESSİZ TADI: PEYNİR

GELENEKSEL TÜRK KAHVALTISININ BAŞTACI, BESLEYİCİ, SAĞLIKLI, ESSİZ LEZZETTEKİ PEYNİRLERİMİZ, DÜNYA MUTFAKLARINI DA ŞENLENDİRİYOR. YÖRESEL PEYNİRLERİMİZ ULUSLARARASI STANDARTLARDA ÜRETİLİP, DÜNYA PAZARINA ARDI ARDINA GİRİYOR.

THE UNIQUE TASTE OF ANATOLIAN LAND: CHEESE

OUR HEALTHY CHEESE VARIETIES ARE THE JEWEL OF TRADITIONAL TURKISH BREAKFAST THANKS TO THEIR NUTRITIONAL VALUE AND UNIQUE TASTE AND THEY BRING A FRESH FLAVOR TO THE WORLD CUISINE. OUR LOCAL CHEESE VARIETIES ARE MANUFACTURED IN COMPLIANCE WITH INTERNATIONAL STANDARDS AND MAKE THEIR WAY INTO THE WORLD MARKET ONE AFTER ANOTHER.

ÜRETİCİMİZ 2019 YILINDA 50 BİN TON PEYNİR İHRAÇ ETTİ
OUR MANUFACTURERS EXPORTED 50 THOUSAND TONS OF CHEESE IN 2019

COĞRAFI İŞARETLİ PEYNİRLERİMİZ
OUR CHEESE VARIETIES WITH GEOGRAPHICAL INDICATIONS

SİVASTA ÜRETİLİYOR İPARD DESTEĞİ İLE DÜNYA SOFRALARINI
LEZZETLENDİRİYOR
PRODUCED IN SIVAS TO SEASON TASTES AROUND THE WORLD THANKS TO
İPARD SUPPORT



ÜRETİCİMİZ 2019 YILINDA 50 BİN TON PEYNİR İHRAÇ ETTİ

OUR MANUFACTURERS EXPORTED 50 THOUSAND TONS OF CHEESE IN 2019

Süt, et ve gıda sektörleri için köklü bir çatı kuruluş olan ve geçmişinden günümüze kadar tüm ilgili kamu kuruluşları ile ilişkilerini ve temaslarını geliştiren SETBİR, süt ve et endüstrisini birleştirerek tek bir ses oluşturmak amacıyla kurulan başarılı bir sivil toplum örgütüdür. Türkiye’de et ve süt endüstrisini ilgilendiren mevzuatı sistematik olarak takip eden SETBİR’in Başkanı Tarık Tezel ile ülkemizdeki peynir üretimini, yurt içi yurt dışı pazarını ve üreticilerin durumunu konuştuk.

SETBİR is a deep-rooted umbrella organization for the dairy, meat and food industries and has developed its relations and contacts with all relevant public institutions from past to present. It is a successful civil society organization established to unite and give a single voice to the dairy and meat industries. SETBİR systematically monitors the legislation concerning the meat and dairy industries in Turkey. We interviewed Tarık Tezel, SETBİR President, on cheese production in our country, the domestic and foreign market and the status of producers.



► Türkiye Süt Et Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği ne zaman kuruldu ve ne gibi faaliyetler yürütüyor?

Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği Derneği (SETBİR), süt, et ve gıda sanayinin gelişmesine katkıda bulunmak amacı ile 1976 yılından bu yana çalışmalarını sürdüren bir sivil toplum kuruluşudur. Derneğimizin misyonu, halkımızın ihtiyacı olan hayvansal proteinin en temel kaynaklarından süt ve et ürünlerinin dünya sağlık ve gıda örgütlerinin kuralları ve ülkeyimizin yasal mevzuatına uygun olarak üretilmesini sağlamak, Türkiye ve Avrupa Birliği (AB) mevzuatı çerçevesinde süt ve et sektörlerinin kamu ile koordinasyonunu temin etmek, Türkiye’de üretilen süt ve et ürünlerini yurtdışında tanıtmak, Türkiye süt ve et endüstrisinin sesi olabilmektir.

SETBİR üyeleri arasında Türkiye’de faaliyet gösteren et ve süt sanayii işletmeleri ile süt ve besi hayvancılığı yapan çiftlikler, bu sektörlere teknik, teknolojik, veterinerlik, hijyen, ambalaj, yem tedarik ve hizmeti veren şirketler yer almaktadır. SETBİR’in halen 54 şirketten 86 üyesi bulunmaktadır.

SETBİR üyesi şirketler günde 26 bin ton süt işlemektedir. Yılda 9,8 milyon tona denk gelen bu üretim miktarı, kayıtlı süt pazarının yüzde 98’ine, Türkiye’de bir yılda üretilen toplam süt miktarı olan 23 milyon tonun ise yüzde 43’üne karşılık gelmektedir.

► Türkiye süt ve süt ürünleri pazarının toplam büyüklüğü nedir? Mevcut rakamlar ile Türkiye’nin, dünyada ve AB’deki sıralaması nedir?

Türkiye’de süt ve süt ürünleri sektöründe kamu otoritesince onaylı, kayıtlı ve denetimli 2 bin 321 işletme faaliyet göstermektedir. Sektörümüz her gün 300 bini aşkın çiftçi-üreticiden temin ettiği çiğ sütü, sağlıklı, ambalajlı, hijyenik içme sütü ve süt ürününe dönüştürmektedir. Bunun yanı sıra gerek sağladığı doğrudan istihdam ve gerekse tedarikçilerinden aldığı mal ve hizmet ile 100 binlerce insanımıza da geçim kapısı olmaktadır. Sektörümüzün ürünleri, yurtiçinde 600 bin satış noktasında, yurtdışında da 88 ülkede tüketici ile buluşmaktadır.

Ülkemizde 2019 yılında üretilen toplam süt miktarı 22.960.379 ton olmuştur. Bu sütün 20,8 milyon tonunu (%90,5) inek sütü, 1,5 milyon tonunu (%6,6) koyun sütü, 577 bin tonunu (%2,5) keçi sütü ve 79 bin tonunu (%0,3) manda sütü oluşturmaktadır. 2019 yılında üretilen toplam süt miktarı, 2018 yılına göre %3,8 oranında artmıştır. Sektörün dış ticaretine baktığımızda ise 2019 yılında toplam süt ve süt ürünleri ihracatımız, 208.151 ton karşılığı 356.850.975 dolar olmuştur. 2019 yılında yapılan süt ve süt ürünleri ithalatımız ise 19.479 ton karşılığı 80.339.409 olmuştur. Ülkemiz, 23 milyon tonluk çiğ süt üretimiyle dünyada sekizinci, AB’de ise üçüncü sıradadır.

► Türkiye’deki süt üreticilerin mevcut yapısı hakkında bilgi verebilir misiniz?

Ülkemizde, 1 milyon 110 bin adet süt hayvancılığı yapan işletme vardır. Bu işletmelerin %71,5’i, 10 başın altındadır. 11-20 baş arası hayvanı olan işletmeler ise toplam işletme sayısının %17’sini oluşturmaktadır. %88’inin 20 başın altında olduğu süt işletmelerimizin mevcut yapısını düşündüğümüzde, yapısal anlamda pek çok sorunla iç içe olduğumuzu söyleyebiliriz. Bunun yanında, AB’ye ihracat onayı almış işletme sayımız 142’dir. Görüldüğü gibi süt işletmelerimiz genel olarak parçalı

► When was SETBİR established, and what sorts of activities does it carry out?

Turkish Association of Dairy, Meat and Food Industrialists and Producers Union (SETBİR) is a civil society organization established in 1976 to contribute to the development of the dairy, meat and food industries. The mission of our association is to ensure dairy and meat products, which are the most essential sources of animal protein needed by our people, are produced in accordance with the rules of the global health and food organizations as well as the national legislation, to ensure the coordination of dairy and meat industries with the public sector under the Turkish and the European Union (EU) legislation, to promote Turkish dairy and meat products abroad and to be the voice of the Turkish dairy and meat industries.

SETBİR members include the meat and dairy enterprises operating in Turkey as well as dairy and livestock farms and the companies providing these industries with technical, technological, veterinary, hygiene, packaging and fodder supply services. SETBİR currently has 86 members from 54 companies. SETBİR member companies process 26 thousand tons of milk a day. This production amount corresponds to an annual 9.8 million tons, which makes up 98 percent of the registered dairy market as well as 43 percent of 23 million tons of milk, the total annual amount produced in Turkey.

► What is the total size of the Turkish milk and dairy products market? How does Turkey rank in the world and within the EU, considering the current figures?

2,321 businesses approved, registered and audited by the public authority operate in the Turkish milk and dairy products industry. Our industry procures raw milk from more than 300,000 farmers and producers each day and transforms it into healthy, packaged and hygienic drinking milk and dairy products. In addition, it provides the livelihood for 100,000 persons thanks to both the direct employment it offers and the goods and services it purchases from its suppliers. The products of our sector meet consumers at 600,000 sales points domestically and in 88 countries abroad.

The total amount of milk produced in our country in 2019 was 22,960,379 tons. This total amount consists of 20.8 million tons (90.5%) of cow milk, 1.5 million tons (6.6%) of sheep milk, 577,000 tons (2.5%) of goat milk and 79,000 tons (0.3%) of water buffalo milk. The total amount of milk produced in 2019 increased by 3.8% compared to 2018. A closer look at the foreign trade in the sector shows that our total milk and dairy products exports in 2019 amounted to 208,151 tons, yielding USD 356,850,975. Our milk and dairy products imports in 2019 stood at 19,479 tons, corresponding to USD 80,339,409. Our country ranks the eighth in the world and third in the EU with 23 million tons of raw milk production.

► Could you provide information on the current structure of milk producers in Turkey?

There are 1,11 million dairy farms in our country. 71.5% of these enterprises have less than 10 animals. Furthermore, establishments with 11 to 20 animals constitute 17% of the total number of enterprises. In total, 88% of dairy farms have less than 20 animals. Considering the current structure of our dairy

yapıda olup, küçük aile işletmeleridir. Bununla beraber, büyük ve modern süt çiftliklerimiz de mevcuttur. 50 başın üzerindeki süt çiftlikleri sayımız, toplam süt çiftlikleri sayısının %2,4'ü kadardır. Ayrıca ari işletmelerimizin sayısı da gün geçtikçe artmaktadır.

► **Ülkemizin peynir üretimindeki potansiyeli nedir? Kaç çeşit peynir üretimi yapılıyor? Üretimde ön plana çıkan iller ve bölgeler hangileri?**

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verilerine göre, ülkemizde 2019 yılında üretilen inek peyniri miktarı 672 bin tondur. Koyun, keçi, manda veya karışık türlerden üretilen peynirlerin miktarı ise 28 bin ton olmuştur. Yöresel yemek kültürü zengin bir ülke olan Türkiye, peynir çeşitliliği açısından da zengindir. Dünyada binlerce yıl önce üretilmeye başlanan peynir, Türkiye'de de pek çok türüyle soframızın önde gelen yiyecekleri arasında yer almaktadır. Ülkemizde üretilen, coğrafi işaret ile de tescillenmiş olan birçok peynir çeşidi, adını üretildiği bölgeden almaktadır. Peynir türü, üretim tekniğine, kullanılan sütün niteliğine, protein, yağ, bakteri içeriğine, işletme koşullarına, sıcaklık ve nem düzeyine göre farklılık göstermektedir. Anadolu'da birçok peynir çeşidi bulunmakta olup, bununla beraber bu peynir çeşitlerinin çoğu yalnızca kendi yöresinde üretilmekte ve tüketilmektedir. Dünyada 2000'den fazla peynir çeşidi olduğu tahmin edilmektedir. Ülkemizde ise çeşitli kaynaklara göre farklılık göstermekle beraber 200'e yakın peynir çeşidimiz olduğu bilinmektedir. Ülkemizde, en çok peynir üretilen bölgeler, Marmara, Ege ve Doğu Anadolu ile Orta Anadolu'dur. Coğrafi işaret almış olan peynir çeşitlerimiz ise Edirne, Tekirdağ, Yozgat, Karaman, Erzincan, Erzurum, Kars, Van, Diyarbakır ve Gaziantep illerindedir.

► **Türkiye'deki peynir tüketimi hangi seviyede? Dünyada hangi noktadayız?**

Ülkemizde toplam peynir tüketimi 714 bin tondur. Yıllık kişi başı peynir tüketimi ise 8,7 kg'dır. Bu miktar, dünya ortalamasının üzerinde olmasına rağmen, gelişmiş ülkelerin tüketim oranlarının altındadır. Örneğin AB'de ortalama yıllık kişi başı peynir tüketimi 18,9 kg, ABD'de 17,3 kg, Avustralya'da ise 14 kg'dır.

► **Peynircilik sektörü ihracatı hakkında bilgi verebilir misiniz? En çok hangi ürünleri ihraç ediyoruz? İhracat ve ithalatta hangi pazarlar ilk sırada?**

Ülkemiz peynir çeşitleri, daha çok Ortadoğu ve Orta Asya ülkelerine ihraç edilmektedir.

enterprises, we can say that they suffer from many structural problems. On the other hand, the number of businesses that have received export approvals to the EU is 142. As can be seen, our dairy farms generally exhibit a fragmented structure and are small family businesses. However, we have large and modern dairy farms as well. The number of dairy farms having more than 50 animals make up 2.4% of the total dairy farms. In addition, the number of our enterprises doing pure production is increasing day by day.

► **What is the potential of our country in cheese production? How many different cheese varieties are produced? What are the provinces and regions that stand out in production?**

The Turkish Statistical Institute (Turkstat) data shows that 672,000 tons of cheese was produced from cow milk in our country in 2019. Furthermore, 28,000 tons of cheese was produced from sheep, goat and water buffalo milk or mixed milk. Turkey has a rich variety of local cuisines. It also has a diverse range of cheese varieties. The production of cheese began thousands of years ago in the world. It is also an integral element of Turkish dining tables with its many varieties. Many varieties of cheese which are produced in our country and are also registered with geographical indications are named after the region they are produced in. The variety of cheese differs according to the production technique, the quality of the milk used, protein, fat and bacterial content, operating conditions, temperature and humidity level. There are many cheese varieties in Anatolia. However, most of these cheese varieties are produced and consumed only in their local region. It is estimated that there are more than 2,000 cheese varieties in the world. In our country, it is known that we have about 200 cheese varieties, although the number differs in various sources. The regions with the highest cheese production in our country are Marmara, Aegean, Eastern Anatolia and Central Anatolia. Our cheese varieties with geographical indications are produced in Edirne, Tekirdağ, Yozgat, Karaman, Erzincan, Erzurum, Kars, Van, Diyarbakır and Gaziantep.

► **What is the level of cheese consumption in Turkey? Where do we stand in the world?**

Total cheese consumption in our country is 714,000 tons. Annual cheese consumption per capita is 8.7 kg. Although this is above the world average, it is below the consumption rates in developed countries. For instance, the average annual cheese consumption per capita in the EU is 18.9 kg, 17.3 kg in the USA and 14 kg in Australia.

► **Can you provide us with information about the exports of the cheese industry? Which products do we export the most? Which markets rank first in terms of export and import?**

The cheese varieties of our country are mostly exported to the Middle East and Central Asian countries. In 2019, our total cheese exports stood at 50,000 tons, yielding USD 159 million. The turnover for our total dairy exports in 2019 was USD 357 million, and about half of this was from cheese exports. The cheese types we export the most are fresh cheese and melted cheese.

2019 yılında toplam peynir ihracatımız 50 bin tona karşılık 159 milyon dolar olmuştur. 2019 yılında toplam süt ürünleri ihracatımızın cirosu 357 milyon dolar olarak gerçekleşmiş olup, bunun yaklaşık yarısını peynir ihracatı oluşturmaktadır. En çok ihracatını yaptığımız peynir çeşitlerimiz ise taze peynir ve eritme peynirlerdir.

► **Tüm dünyayı etkisi altına alan koronavirüs ülkemizi de etkiliyor. Ülkemizde virüs nedeniyle arz güvenliği ve üretim noktasında risk söz konusu mu?**

SETBİR üyesi süt firmaları, Türkiye'de her gün üretilen 62 bin 900 ton sütün 26 bin tonunu, HACCP (Kritik Kontrol Noktalarının Tespiti ile Tehlike Analizleri) süreçleri altında hijyen koşullarında her gün almaya, işlemeye, süt ürününe dönüştürmeye ve satış noktaları aracılığı ile tüketiciye ulaştırmaya devam ediyor. İçinde bulunduğumuz koşullarda Türkiye'de hiçbir şekilde çiğ süt üretimi azalmıyor, süt ürünü üretimi gerilemiyor, tüketicimizin sütsüz, yoğurtsuz, peynirsiz kalması söz konusu değil. Türkiye'nin mevcut hayvan kaynağı, gerek SETBİR üyelerinin gerekse süt ve kırmızı et sektörlerindeki tüm üreticilerin sahip olduğu işletme büyüklükleri ve teknolojik imkânlar, her türlü koşulda, kesintisiz süt ve kırmızı et ürünü üretebilecek durumda.

► **Üreticiler ve sanayiciler koronavirüse karşı ne gibi tedbirler alıyor? İlave tedbirler düşünüyor musunuz?**

SETBİR üyeleri, kendi üretim tesislerinde her türlü ileri hijyenik önlemler alarak, sahada her türlü hijyenik tedbirin alınması için ilgilileri uyarıp, yol gösterip, gerektiğinde malzeme katkısında bulunarak, hem çiftçimizin-köylümüzün, hem çalışanlarının hem tüketicilerinin yanında olmaya devam etmektedir. Bu süreçte uzmanlıkları ve insanüstü gayretleri ile yanımızda olan başta hekimlerimiz ve tüm sağlık çalışanlarımıza, yanı sıra veteriner hekimlerimize, gıda mühendislerimize, ziraat mühendislerimize, teknikerlerimize, bu lojistiği özveri ile sağlayan süt toplama merkezi sorumlularımızdan şoförlerimize, çiftliklerimizde ve fabrikalarımızda çalışan arkadaşlarımıza, bakkallarımıza ve market çalışanlarımıza, kısaca değer zincirimizin tüm halkalarının temsilcilerine ne kadar teşekkür etssek az.

Sorun küresel, mücadele ulusal. Biz süt ve kırmızı et sektörleri, çiftliklerimizin ve fabrikalarımızın kapılarını kapatamıyoruz, evde kalamıyoruz ama tüketicimiz evde kalsın, ürünlerimiz onlara mutlaka ulaşacaktır. Önemli olan, tüketicimizin açık gıdalardan uzak durması, ambalajlı gıda tüketmesidir.

► **TKDK süt üreticilerine de önemli destekler veriyor. Bunların sektör ve ülke ekonomisi açısından önemi nedir?**

TKDK'nın sektörümüze yönelik verdiği IPARD desteklerini SETBİR olarak takip ediyor ve kurumun faaliyetlerini destekliyoruz. Gerek birincil üretimde, gerekse süt işlemede önemli destekler veren TKDK, çiftçimizin ve küçük ve orta ölçekli sanayicimizin gelişimini sağlamak, AB'ye uygun koşullarda üretim yapmasını temin etmek için çalışmaktadır. Altyapımızın güçlü olması, sektörel ürün kalitemizin, buna bağlı olarak ihracatımızın artmasına olanak verecektir.



► **The coronavirus affects the whole world including our country. Are there any coronavirus-related risks in our country in terms of supply security and production?**

Each day, SETBİR member dairy farms continue to purchase, process, convert to dairy products and offer to consumers at their sales points - all under hygienic conditions in compliance with the HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) processes - 26,000 tons of milk out of the 62,900 tons produced each day in Turkey. Under the current conditions, Turkey's raw milk production and dairy production never fall, and our consumers are never left without milk, yogurt or cheese to that end. Turkey's current livestock assets, coupled with the enterprise sizes and technological means both SETBİR members and dairy and red meat producers have, allow for the uninterrupted production of dairy and red meat products under any circumstances.

► **What measures do producers and industrialists take against coronavirus? Do you consider additional measures?**

SETBİR members take all kinds of advanced hygienic measures in their own production facilities, warn and guide officials to take all kinds of hygienic measures in the field, and contribute with materials and tools when necessary, all to stand by our farmers and villagers as well as their employees and consumers.

We can't thank medical doctors and healthcare professionals that support us with their expertise and superhuman efforts as well as veterinarians, food engineers, agricultural engineers and technicians enough - not to mention the representatives of each link in our value chain, including but not limited to the responsible chiefs at our milk collection centers, drivers, friends working at farms and factories, grocers and supermarket employees for their selfless logistics efforts. This is a national struggle against a global problem. We cannot close down our farms and factories in the dairy and red meat sectors and thus we cannot stay at home, but our consumers should stay at home. We will definitely get our products to them. What matters is that our consumers stay away from unpacked food and rather consume packaged food.

► **The ARDSI offers significant support to milk producers, as well. What importance does such support hold for the sector and the country?**

At SETBİR, we monitor the IPARD support provided by the ARDSI for our industry and support the activities of the Institution. The ARDSI offers key support and aid for both primary production and milk processing, and operates to ensure the development of our farmers and SME industrialists for them to attain the EU production standards. Our strong infrastructure will enable us to increase our product quality in the sector and, accordingly, our exports.



COĞRAFI İŞARETLİ PEYNİRLERİMİZ

OUR CHEESE VARIETIES WITH GEOGRAPHICAL INDICATIONS

Prof. Dr. Habip ASAN

TÜRKPATENT Başkanı / President of Turkish Patent and Trademark Office

Peynirler, farklı karakteristik özellikleri ve yüksek katma değer yaratmaları ile en çok tercih edilen süt ürünlerinde ilk sıralarda yer almaktadır. Ülkemiz peynir çeşitleri açısından çok zengin bir ülkedir. Çeşitli kaynaklar Türkiye’de 150-200 arasında peynir çeşidi olduğunu belirtmektedir. Artan gelir ve hızlı şehirleşme sonucu, son on yılda, geleneksel yöntemler kullanılarak üretilen yöresel peynirler için artan bir talep olmuştur. Bu peynirler benzer ürünlerden ayırt edilmelerini sağlayan benzersiz özellikleri ile karakterize edilmektedir. Yöresel peynirlere olan talepteki artış, katma değeri çok yüksek olan bu ürünlerin sıklıkla taklit ve tağşişe konu olmasına neden olmuştur. Haksız kazancın engellenmesi ve ürünlerden elde edilen katma değerini coğrafi sınır içerisinde kalarak kırsal kalkınmaya katkı sağlaması için bu ürünlerin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında söz konusu coğrafyada/

Cheese is the most preferred dairy product with its unique characteristics and high added value. Our country is a very rich country in terms of cheese varieties. Several sources indicate that there are around 150-200 different varieties of cheese in Turkey. As a result of increased income and rapid urbanization, there has been an increasing demand for local cheese varieties produced using traditional methods in the last decade. These cheese varieties are characterized by unique properties that allow them to be distinguished from similar products. The rise in the demand for local cheese varieties has caused these products with very high added value to be subject to imitation and adulteration. In order to prevent undeserved gain and ensure that the added value obtained from these products remains within the relevant geographical boundaries and contributes to rural development, it is of great importance to protect these products

yörede tescil belgesindeki şartlara uygun üretim yapan ve pazarlayanların tümünün haklarını gözeterek şekilde coğrafi işaret tescili ile korumaya alınması büyük önem arz etmektedir.

Coğrafi işaretler tüketiciler için ürünün kaynağını, karakteristik özelliklerini ve ürünün söz konusu karakteristik özellikleri ile coğrafi alan arasındaki bağlantıyı gösteren ve garanti eden kalite işaretleridir. Coğrafi işaret tescili genel nitelikleri itibarıyla üretimi, coğrafi kaynağı gibi yerel niteliklere bağlı olarak belli bir üne kavuşmuş ürünlerin korunmasını sağlamaktır.

Coğrafi işaretler menşe adı ve mahreç işareti olarak ikiye ayrılmaktadır. Bir ürünün, tüm veya esas nitelikleri belirli bir coğrafi alana ait doğal ve beşeri unsurlardan kaynaklanıyorsa bu durumdaki coğrafi işaretlere “menşe adı” denir. Ürün bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla belirli bir coğrafi alan ile özdeşleşmişse bu durumdaki coğrafi işaretlere de “mahreç işareti” denir. Coğrafi işaret, kırsal kalkınmanın lokomotif olabileceği önemli bir değerdir. Coğrafi işaretlerin tescil edilmesi ve bu sayede yerel ürünlere katma değer kazandırılması, istihdam ve geliri arttırmada önemli bir araçtır. Yapılan bir araştırmada Fransa’da menşe adı koruması taşıyan bir peynir ile benzer jenerik peynir arasında kilogram başına yaklaşık 2 avro fiyat farkı olduğu belirtilmektedir. Tescilli bir İtalyan peyniri olan ve sadece Parma bölgesinde üretilen Parmigiano Reggiano peynirinin yıllık cirosu 1.4 milyar avrodur ve coğrafi işaret tescilli ürünlerin arasında en fazla ciroya sahip olan üründür. Sadece bu ürünün cirosu Türkiye’deki peynir sektörünün yıllık cirosundan yüksektir.

Ülkemizdeki tescil edilmiş coğrafi işaretli ürünlerle ilgili ayrıntılı bilgilere TÜRKPATENT tarafından oluşturulmuş olan “Coğrafi İşaretler Portalı”ndan ulaşılabilmektedir (<https://www.ci.gov.tr/>).

17 TÜR PEYNİR TESCİLLENDİ

Ülkemizde, 2020 yılı Mart ayı sonu itibarıyla toplamda 17 peynir coğrafi işaret koruması kapsamında tescillenmiş olup bu peynirlerin 7 tanesi mahreç işareti, 10 tanesi de menşe adı korumasına sahiptir. 24 adet peynir ise başvuru sürecindedir. Tescilli üç, başvuru aşamasında ise bir yabancı menşeli peynir bulunmaktadır. Coğrafi işaretli peynirlerimiz aşağıda kısaca tanımlanmıştır.

Erzincan Tulum Peyniri: Erzincan’ın yüksek rakımlı, 90-100 çeşit bitki zenginliğine sahip, yaylalarında beslenen, karaman koyunundan yılın beşinci ve dokuzuncu ayları arasında alınan sütler ile üretilir. Üretiminde Kemah Tuzu kullanılır.

Edirne Beyaz Peyniri: Tunca, Meriç, Arda ve Ergene akarsularının yarattığı deltalar ile bölgeye mahsus iklimin yarattığı bitki örtüsüyle, özellikle yöreye özgü çeşitli otlar ve kekik ile beslenen koyun, keçi ve ineklerin sütü ile üretilir. Sadece süt, maya ve tuz kullanılarak üretilir, herhangi bir katkı maddesi ya da yardımcı madde peynirin üretiminde kullanılmaz.

Ezine Peyniri: Kaz dağlarının kuzey ve batı kesimlerinde yer alan Ezine, Bayramiç ve Ayvacık ilçelerinin doğal bitki örtüsü ve su kaynaklarıyla beslenen koyun, keçi ve ineklerden elde edilen sütlerin mevsime göre; keçi sütünün en az %40, koyun sütünün %45 ila %55, inek sütünün en fazla %15 oranlarında karıştırılmasıyla üretilen tam yağlı teneke tipi beyaz peynirdir.

Erzurum Cıvı Peyniri: Erzurum ilinin yüksek dağları arasında kalan meralarda beslenen hayvanlardan elde edilen sütün yağının uzaklaştırılması sonucu kalan yağsız sütün belirli düzeyde

with a geographical indication in a way to protect the rights of all parties producing and marketing them in the respective geography/region in line with the conditions stipulated in the certificate of registration within the scope of the Industrial Property Law No. 6769. Geographical indications are quality marks showing and guaranteeing for consumers a product’s origin, characteristics and the connection between the product’s characteristic features and the geographical area. Aim of registering geographical indications is to protect the products that have acquired a certain overall reputation based on local characteristics such as production and geographical origin. Geographical indications are divided into two as protected designation of origin (PDO) and protected geographical indication (PGO). If all or essential qualities of a product are resulting from the natural and human elements of a certain geographical area, the geographical indications in this case are called “protected designation of origin”. If a product is identified with a specific geographical area in terms of its quality, reputation or other characteristics, the geographical indications in this case are called “protected geographical indication”. A geographical indication is an important value that can be a locomotive for rural development. Registration of geographical indications and accordingly, the addition of a value to local products constitute an important tool for increasing employment and income. A study states that there is a price difference of about EUR 2 per kilogram between a cheese of protected designation of origin and a similar generic cheese in France. The annual turnover of Parmigiano Reggiano, which is a registered Italian cheese and produced only in Parma region, is EUR 1.4 billion and is the product with the highest turnover among the products with geographical indications. The turnover of only this product is higher than the annual turnover of the cheese sector in Turkey. Detailed information about registered products with geographical indications in our country can be accessed through the “Geographical Indications Portal” created by Turkish Patent and Trademark Office (<https://www.ci.gov.tr/>).

17 CHEESE VARIETIES REGISTERED

A total of 17 cheese varieties were registered under geographical indication protection as of the end of March 2020 in Turkey and 7 of these cheese varieties are protected under the protected geographical indication while 10 are protected under the geographical designation of origin. The application process is underway for 24 cheese varieties. There are three registered foreign cheese varieties while the application process is going on for one foreign cheese variety. Our geographically-indicated cheese varieties are briefly described below.

Erzincan Tulum Cheese: It is produced by using the milk from Karaman sheep grazing through the high-altitude uplands of Erzincan rich with 90-100 plant species between the fifth and ninth months of the year. Kemah Salt is used for its production.

Edirne White Cheese: It is produced with the milk of sheep, goats and cows, especially fed with various herbs and thyme around the deltas created by Tunca, Meriç, Arda and Ergene streams and the vegetation created by the local climate. It is produced using only milk, yeast and salt, and no additive or auxiliary substance is used for producing this cheese variety.

Ezine Cheese: It is produced with the milk of sheep, goats and cows feeding on the natural vegetation and water resources of Ezine, Bayramiç and Ayvacık districts located in the north and

asitlendirmesi işleminden sonra sıvı şirden mayası ile mayalanması ve ısıtılması ile oluşan pıhtının karıştırılıp yoğurulup askılara asılarak kütle içinde tel oluşturması sonucu elde edilir.

Erzurum Küflü Cıvil Peyniri: Erzurum Cıvil Peynirinin tel ayrılarak lor peyniri ile veya tek olarak uygun bidonlara basılıp suyunun uzaklaştırılması ve doğal olarak küflendirilmesi sonucu elde edilen olgunlaştırılmış peynirdir.

Diyarbakır Örgü Peyniri: Yağ oranı yüksek, homojen, elastik yapıda yarı sert, tipik saç örgüsü şeklinde bir peynir çeşididir. Diyarbakır Örgü Peynirinin rengi, krem beyaz veya hafif sarımsıdır, iplik şeklinde ayrılabilir, parlak bir görünümü ve esnek bir yapıya sahiptir.

Kars Kaşarı: Yapımında kullanılan süt, 1600 civarında çiçekli bitkinin yer aldığı Kars ve Ardahan illerindeki meralarda otlayan hayvanlardan elde edilmektedir. Kars Kaşarı üretimi mevsimlik bir faaliyettir ve hayvanların Mayıs-Ağustos aylarında merada serbest dolaşımıyla beslendiği dönemde elde edilen sütlerden üretilmektedir.

Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri: Karaman ili Ayrancı ilçesi sınırları içerisindeki yayla ve meralarda beslenen keçi, inek ve koyunlardan elde edilen çiğ sütlerden 1/1/8 (keçi/inek/koyun) oranında karıştırılmasıyla üretilir. Peynir, keçi veya kuzu derisinden hazırlanmış olan deri tulumlara basılarak 5-6 ay arası Divle Obruğunda olgunlaştırıldıktan sonra tüketime sunulur.

Malkara Eski Kaşar Peyniri: Malkara ilçesi ikliminin yarattığı bitki örtüsüyle, özellikle yöreye özgü olan Lathyrus L. bitkisi (mürdümük) ile beslenen koyun, keçi ve ineklerin sütü (% 30-35 keçi sütü, % 20-35 koyun sütü, % 30-50 inek sütü) ile üretilmektedir. Koyu saman sarısı renkte, sert yapılı, silindirik formda tam olgunlaşmış peynir, pişmiş, kremamsı, meyvemsi ve fındığımsı bir tada sahiptir.

Yozgat Çanak Peyniri: Yozgat merkez ve ilçelerinin doğal bitki örtüsü ve su kaynaklarıyla beslenen koyun, keçi ve ineklerden elde edilen sütlerden üretilen, az olgun ve yarı yağlı bir peynirdir. Ürün, adını ambalajından alır. Toprakta yapılmış çanak içine basıldıktan sonra kuma gömülerek olgunlaştırılır.



Diyarbakır Örgü Peyniri / Diyarbakır Plaited Cheese



Malkara Eski Kaşar Peyniri / Malkara Aged Kashar Cheese

west of Kaz mountains and depending on the season of milking, this full-fat tin cheese is produced by mixing at least 40% of goat milk, 45% to 55% of sheep milk and at most 15% of cow milk.

Erzurum Cıvil Cheese: In order to produce this cheese, fat is removed from the milk obtained from the animals grazing in the pasture lands in between the high mountains of Erzurum province. Then, the resulting fat-free milk is acidified to a certain degree and the curd created as a result of its fermentation with liquid şirden yeast and heating is mixed, kneaded and placed on hangers to create threads within the mass.

Erzurum Moldy Cıvil Cheese: It is a ripened cheese obtained by separating the threads of Erzurum Cıvil Cheese and pressing it with the curd cheese or by itself in suitable drums and by naturally molding it.

Diyarbakır Plaited Cheese: It is a variety of homogeneous, elastic and semi-hard cheese with high fat content and in the shape of a plait. The color of Diyarbakır Plaited Cheese is cream white or slightly yellowish. It can be divided into threads, has a bright appearance and a flexible structure.

Kars Kashar: The milk used in its production is obtained from animals grazing in the pastures in Kars and Ardahan provinces where there are around 1,600 flowering plants. The production of Kars Kashar is a seasonal activity and it is produced from the milk obtained during May-August when animals are fed by free grazing in the pastures.

Karaman Divle Pothole Tulum Cheese: It is produced by mixing 1/1/8 (goat/cow/sheep) raw milk obtained from goats, cows and sheep grazing in uplands and pastures within the borders of Ayrancı district in Karaman province. It is prepared for consumption after it is ripened in Divle Pothole for 5-6 months by pressing it in the leather sheep or goatskins.

Malkara Aged Kashar Cheese: It is produced with milk of sheep, goats and cows (30-35% of goat milk, 20-35% of sheep milk, 30-50% of cow milk) feeding on the vegetation created by the climate of Malkara district, especially the local Lathyrus L. plant (grass pea). This fully-ripened cylindric hard cheese in dark straw yellow color has a cooked, creamy, fruity and hazel nutty taste.

Yozgat Pot Cheese: It is a low-fat and slightly-matured cheese produced from the milk of sheep, goats and cows feeding on the



Antakya Sürkü / Antakya Sürk Cheese

Antakya Sürkü: Asitliği ilerlemiş inek sütünün veya yayık altı ayranının kaynatılması ile elde edilen çökeleğe (asit-pıhtısına) yörede “zahter” olarak bilinen ve dağlardan toplanan yabani kekik, tuz, biber salçası ve isteğe bağlı olarak değişik baharatlar, aromatik otlar ve sarımsak ilave edilip yoğrulması ile üretilir. Ürüne elle şekil verildiğinden armut büyüklüğünde konik bir yapısı bulunmaktadır.

Antakya Küflü Sürkü: Antakya Sürkünün küflendirilerek olgunlaştırılması ile üretilir. Bu süreçte peynir; görünüm, tat ve koku olarak değişime uğrar. Diğer küflü peynirlerin aksine Antakya Küflü Sürkü (Çökeleği) küfler yüzeyden uzaklaştırıldıktan sonra tüketilir.

Antep Peyniri: Geleneksel olarak Gaziantep ilinin meralarında otlatılan küçükbaş hayvanların sütleri ile üretilir. Telemesi haşlanan, yarı sert, taze veya salamurada olgunlaştırılmış olarak üretilen ve tüketilen bir peynirdir. Üretimde sadece koyun veya sadece keçi sütü kullanılabildiği gibi, %50 koyun ve %50 keçi sütü karışımı da kullanılabilir.

Van Otlu Peyniri: Başta koyun olmak üzere, inek veya keçi sütünden veya bunların karışımından, yöre ve çevre illerde yetişen sirmo, kekik, siyabo ve heliz vb. yaklaşık 20 adet otun eklenmesiyle yapılan, kullanılan süt ve otların farklılığıyla beyazdan sarımtırağa doğru değişen renge sahip, orta sertlikte, tuzlu, koku ve aromasına sarımsak ve kekik aroması hâkim olan, tuzlama yapıldıktan sonra taze veya salamurada olgunlaştırılarak tüketilen bir peynirdir.

SIRADA BEKLEYEN YÖRESEL PEYNİRLER

Başvuru süreci devam eden peynirlerimiz ise şu şekilde sıralanabilir: Manyas Kelle Peyniri, Bolu Keşi, Gere de Keşi, Mengen Peyniri, Ezine İnek Peyniri, Çankırı Küpecik Peyniri, Kargı Tulum Peyniri, İspir Kuru Peyniri, İspir Kurun Peyniri, Kandirif Peyniri, Gümüşhane Deleme Peyniri, Çirek Peyniri, Antakya Künefelik Peyniri, Antakya Carra Peyniri, İzmir Tulum Peyniri, Bergama Tulum Peyniri, Maraş Parmak Peyniri, Kahramanmaraş Keçi Peyniri, Özvatan Çömlek Peyniri, Kırklareli Beyaz Peyniri, Kırklareli Eski Kaşar Peyniri, Muş Kaşarı, Urfa Peyniri, Vakfikebir Külek Peyniri.

natural vegetation and water resources of Yozgat center and its districts. The product is named after its packaging. It is matured by being buried in the soil after it is pressed into a clay pot.

Antakya Sürk Cheese: In order to produce this cheese, the dry cottage cheese (acid-curd) obtained by boiling highly-acidified cow milk or buttermilk. Then, the wild thyme known as “zahter” in the region and picked from mountains as well as salt, pepper paste and various spices, aromatic herbs and garlic (optionally) are added into it and the mixture is kneaded. Since the product is shaped by hand, it has a pear-sized conical structure.

Antakya Moldy Sürk Cheese: It is produced by molding and ripening Antakya Sürk Cheese. Throughout this process, cheese is subject to change in appearance, taste and smell. Unlike other moldy cheese varieties, Antakya Moldy Sürk Cheese (Dry Cottage Cheese) is consumed after molds are removed from the surface.

Antep Cheese: It is traditionally produced with the milk of ovine animals grazing in the pastures of Gaziantep province. Its curd is boiled and it is a semi-hard cheese variety produced and consumed as fresh or following ripening in brine. Only sheep or goat milk can be used for production while a mixture of sheep (50%) and goat (50%) milk can also be used.

Van Herby Cheese: It is produced primarily with sheep milk and cow or goat milk or a mixture of them by adding around 20 herbs grown in the region and neighbouring provinces such as chives, thyme, giant tennel, rhubarb, etc. It has a colour varying from white to yellowish depending on the milk and herbs used for its production. It is a semi-hard and salty cheese dominated by a garlic and thyme flavour. It is consumed as fresh or upon ripening in brine following the salting process.

LOCAL CHEESE VARIETIES IN THE HORIZON FOR REGISTRATION

Our cheeses varieties pending in the application process can be listed as follows: Manyas Kelle Cheese, Bolu Keş, Gere de Keş, Mengen Cheese, Ezine Cow Cheese, Çankırı Küpecik Cheese, Kargı Tulum Cheese, İspir Dried Cheese, İspir Kurun Cheese, Kandirif Cheese, Gümüşhane Deleme Cheese, Çirek Cheese, Antakya Künefe Cheese, Antakya Carra Cheese, İzmir Tulum Cheese, Bergama Tulum Cheese, Maraş Finger Cheese, Kahramanmaraş Goat Cheese, Özvatan Pot Cheese, Kırklareli White Cheese, Kırklareli Aged Kashar Cheese, Mus Kashar, Urfa Cheese and Vakfikebir Külek Cheese.



Van Otlu Peyniri / Van Herby Cheese



SİVAS'TA ÜRETİLİYOR IPARD DESTEĞİ İLE DÜNYA SOFRALARINI LEZZETLENDİRİYOR

PRODUCED IN SİVAS TO SEASON TASTES
AROUND THE WORLD THANKS TO IPARD
SUPPORT

Süt ve süt ürünleri sofralarımızın vazgeçilmezi. Lezzetin olduğu kadar emeğin de yoğun olduğu bu sektör, Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumunun destekleri ile son yıllarda daha da katma değerli hale gelmiş durumda. TKDK'nın desteklediği yatırımcılardan olan Mustafa Cemal Er de, peynir başta olmak üzere ülkemize has lezzetlerin üretildiği ve dünyanın dört bir yanına ihracatının yapıldığı Er Holding Yönetim Kurulu Başkanvekili. 100'den fazla çeşit peynirin üretiminin yapıldığı tesiste, ari işletme olmayan hiçbir yerden süt alınmıyor. Süt; tesiste bulunan 12 kilometre uzunluğundaki krom borular sayesinde taşıyıp işleme tabi tutulurken, ameliyathane standartlarındaki sterilizasyona da titizlikle özen gösteriliyor. Bu özellikleri ile yurtiçinde olduğu kadar yurtdışında da talep gören tesisin işletmecisi deneyimli iş insanı Er ile süt ürünlerinin üretimini, işlemlerini, ihracatını ve TKDK desteklerini konuştuk.

►Sizi biraz tanıyabilir miyiz?

Ben, Mustafa Cemal Er. 1961 Sivas doğumluyum. Er Holding'in Yönetim Kurulu Başkanvekilliği görevini yürütüyorum. Holding olarak Tuğba Süt Ürünleri haricinde; eğitim, akaryakıt, otomotiv, altın, döviz ve iş merkezleri alanlarında faaliyet gösteriyoruz. Üretim tesisi olarak 1992 yılında kurulmuş olan Tuğba Akabe Süt'ü 2002 yılında Er Holding bünyesine kattık.

►Firmayı satın aldıktan sonra ne gibi değişimler oldu?

1992 yılında bizim 365 sağmalımız vardı. Ancak sütleri değerlendirecek fabrika olmayınca üreticiliğe adım atmış olduk. Firmayı satın aldıktan sonra zorlu bir süreç yaşadık. Bu sektör istismara son derece müsait ve riski de o kadar yüksek. Devraldığımız zamanki tesiste bizi hayallerimize ulaştıracak bir altyapının olmadığını gördük. Daha sonra bu doğrultuda adımlar attık. Devraldığımızda 5 ton olan günlük kapasitemiz şu an 48 tona yükselmiş durumda.

Milk and dairy products are indispensable elements of our tables. A labor- and flavor-intensive sector, the dairy products industry has gained more added value in recent years thanks to the support by the Agriculture and Rural Development Support Institution. Mustafa Cemal Er, an investor supported by the ARDSI, is the Vice Chairman of the Board at Er Holding, which produces flavors unique to our country, especially cheese, and exports them to markets all over the world. The facility produces more than 100 different kinds of cheese, and milk is not procured from any producer that does not have pure milk. Milk is brought to the facility via the 12 km-long chromium pipes and then processed. Due attention is paid to sterilization up to operating room standards. The facility receives both domestic and international demand thanks to these features. We had an interview with the facility's operator Mustafa Cemal Er, an experienced businessman, on the production, processing and exporting of dairy products as well as the ARDSI support.

►Can we get to know you a little bit?

I am Mustafa Cemal Er. I was born in Sivas in 1961. I am the Vice Chairman the Board of Directors at Er Holding. Besides Tuğba Dairy Products, we operate in the fields of education, fuel oil, automotive, gold, foreign exchange and business centers as a holding. Tuğba Akabe Süt was established in 1992 as a production facility. Er Holding acquired the facility in 2002.

►What changes took place after you acquired that company?

In 1992, we had 365 dairy cattle. However, there was no factory to use the milk, so we started production. We had a difficult time after we acquired the company. This sector is well-suited for abuse and the risk is so high. We saw that the facility we had taken over lacked



► Bize biraz tesisinizden bahseder misiniz?

Fabrikamız AB standartlarının tamamını karşılar durumda. Biz sütü sadece laboratuvarında analizlerde görebiliyoruz. Onun haricinde fabrikamızda yer alan 12 kilometre krom borularla dışarıyla temas olmadan tüm birimlere ayrı ayrı gider. Hijyen kurallarına harfiyen uyuyoruz. Bir ameliyathanenin sterilizasyon standartlarına sahibiz tesisimizde.

► Tesisteki üretim süreciniz nasıl peki?

Biz bu konuda Türkiye'de istisnays diyebiliriz. Biz üretimimizin yüzde 95'ini ihraç ediyoruz. Bunun için ari işletme olmayan hiçbir yerden süt almıyoruz. Tankerimiz Sivas'ın ilçelerinden süt almına gittiğinde ön analiz yapıyor. Daha sonra fabrikamıza geldiğinde gerekli testler yapılıyor, şartlar uygunsa imalata alıyoruz.

► En çok ihracat yaptığınız ülkeler hangileri?

En çok Tayland'a ihracat gerçekleştiriyoruz. Ayrıca orada da tamamen Çin pazarına yönelik bir fabrikamız bulunuyor. En çok ihracat yaptığımız ikinci ülke ise İsrail. Yurtdışı markamız Perfecta. Yurtiçinde ise Sütçü Dede ve Tuğba markalarımız mevcut.

► İhracat yaparken farklı tecrübeler yaşadığınız bir ülke oldu mu?

Evet. Örneğin İsrail. Eğer ihracat İsrail'e yapılıyorsa orada şartlarımız değişiyor. İki haham geliyor. Birinci haham süt tankerinin başında gidiyor, süt almında duasını ediyor. Süt, tankerlerimize sonrasında yükleniyor. Daha sonra tesisimize sütümüz geliyor gerekli incelemelerin ardından ikinci haham onay veriyor. Onayın ardından üretimimize başlıyoruz. Cumartesi günü üretilen hiçbir ürünümüzü almıyorlar.

the infrastructure to enable us to attain our dreams. Then we took steps in this direction. Our initial daily capacity was 5 tons when the acquisition was complete but has now increased to 48 tons.

► Could you tell us a little about your facility?

Our factory meets all EU standards. We can only see milk during analysis at the laboratory. Furthermore, the milk goes to all units separately without any contact thanks to the 12 km-long chromium pipes at our factory. We strictly follow the hygiene rules. We have the sterilization standards of an operating theater at our facility.

► How about production at the facility?

I can say we are an exception in Turkey to this end. We export 95 percent of our production. Therefore, we do not buy milk from any enterprise that does not provide pure milk. Our tanker goes to the districts of Sivas to buy milk and makes preliminary analysis before doing so. Then, when the milk comes to our factory, the required tests are performed and, if our criteria are met, we use that milk in production.

► Which are your top export markets?

We export to Thailand the most. In addition, we have a factory there serving the Chinese market. The second country we export the most is Israel. Our overseas brand is called Perfecta. We own Sütçü Dede and Tuğba trademarks domestically.

► Has there been any country with which you had some different experience in exports?

Yes. Israel, for instance. If we are exporting to Israel, the conditions are changing there. Two rabbis come. The first rabbi goes near the

► İhracat rakamlarınız nedir?

Firma olarak ilk ihracatımızı 2016 yılında İngiltere'ye gerçekleştirdik. Türkiye'nin kilogram başına ihracat değerinin 3 katını yakalamış durumdayız. Rakam olarak; 2017'nin ilk iki ayında toplam ihracatımız 74,6 bin dolar, 2018 yılının aynı döneminde 259,2 bin dolar, 2019 yılının aynı döneminde 218,6 bin dolar ve bu yılın aynı döneminde ise 686,3 bin dolar şeklinde. Bu yılki toplam ihracat hedefimiz 8 milyon dolar. Ancak biz bu hedefleri koyduğumuzda koronavirüs yoktu. Gelişmeleri biz de takip ediyoruz.

► Yurtiçinde satış ağızınız mevcut mu?

Burada farklı bir yol haritamız mevcut. Kendi mağazalarımız üzerinden ilerliyoruz. Şu an Sivas'ta 3 adet mağazamız var. Kısa süre sonra İstanbul ve Ankara'da da 3'er adet fabrika satış mağazamız faaliyete girecek.

► Tesisinizde kaç farklı ürün çıkıyor?

Tesisimizde 39 kişiyi istihdam ediyoruz. Süt aldığımız tedarikçilerimizi de katarsak bu rakam binli rakamların üzerine çıkıyor. Üretimde sınırimız yok. Şu anda dondurmada peskütana, tereyağından kaymağa kadar üretebiliyoruz. Peynir grubunda 100'den fazla çeşidimiz var. Bunlara ilaveten ayran ve yoğurt üretimimiz de mevcut.



milk tanker and prays during milk procurement. Then the milk is loaded onto our tankers. The milk then arrives at our facility. After the necessary analysis, the second rabbi gives approval. Following the approval, we start our production. They don't buy any of our products produced on Saturday.

► What are your export figures?

As a company, we made our first exports to the UK in 2016. We get 3 times the export value per kg in Turkey. In figures, our total exports stood at 74.6 thousand dollars in the first two months of 2017, at 259.2 thousand dollars in the same period of 2018, at 218.6 thousand dollars in the same period of 2019 and at 686.3 thousand dollars in the same period of this year. Our total export target for this year is 8 million dollars. However, when we set these goals, there was no coronavirus pandemic. We are also following the developments.

► Do you have a domestic sales network?

We have a different road map here. We work through our own stores. We currently have 3 stores in Sivas. Shortly, we will commission 3 factory outlets each in Istanbul and Ankara.

► How many different products are produced at your facility?

We employ 39 people at our facility. Including our milk suppliers, this figure rises above a thousand. We have no limits in production. Currently, we can produce a wide range of products from ice cream to peskütan, butter to milk cream. We have more than 100 varieties in the cheese group. In addition, we produce buttermilk and yoghurt.

► What should the consumers pay attention to while purchasing dairy products such as cheese?

We have a nice proverb: No merchant ever runs down his own goods. Our recommendation is that consumers buy the products of facilities supervised by the Ministry of Agriculture and Forestry.



► **Vatandaşlar peynir gibi süt ürünleri alırken nelere dikkat etsin?**

Bizim çok güzel bir atasözümüz vardır; ayranım ekşi diyen olmaz. Tavsiyemiz, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın denetiminde olan tesislerin üretmiş olduğu ürünleri almalarıdır. Çünkü bu denetlenebilir olduğunun kanıtıdır. Uygun fiyatlı diye ürünlere aldandırlarsa yanlışlığa düşmüş olabilirler.

► **TKDK ile işbirliği süreciniz nasıl gelişti?**

2013 yılında TKDK ile irtibata geçtik. 2014 yılında yaklaşık 6 aylık süreçte fabrikamızı bitirdik. Fabrika modernizasyonu konusunda projemizi hazırladık. Hakikaten o yıllarda İl Koordinatörlüğü ile çok yakın temasımız oldu. Ancak bu kadar olurdu. Kurum ne söz verdiyse hepsini harfiyen yerine getirdi. Biz bu süreçte kendilerinden makine-ekipman ve inşaat desteği aldık. TKDK'nın Türkiye'de alışık olunmadık bir iş modeli var. Biz iş dünyası olarak kervanı yolda düzeriz ama TKDK'da proje olmadan hiçbir süreç ilerlemiyor. Biz de buna uyum gösterdik ve verimli bir birliktelik oldu. Önümüzdeki süreçte de Kurum ile işbirliği yapmak istiyoruz. Bizim ihracatta Avrupa'daki rakiplerimizin önüne geçirecek makinelere ihtiyacımız var. Bunların temini noktasında TKDK ile yine işbirliği yapmak istiyoruz.

► **Genel olarak yatırımcılara tavsiyeleriniz nelerdir?**

Benim en büyük motivasyon kaynağım, köydeki üreticimizin sütünü ülkemize döviz olarak geri kazandırabilmek. Tavsiye noktasında ise şunu diyebilirim; müşteri hatayı asla affetmiyor. Onun için müşteri-yi çok iyi dinlemek lazım. Japonya'da müşteri en üst değer olarak görülür ve her şeyin merkezinde o vardır. Biz de işlerimizde bunu şiar edindik. Yatırımcıların en iyi yol göstericileri müşterileri olsun.

Because this is proof that it can be supervised. If they are only lured by reasonably-priced products, they may be mistaken.

► **How did your cooperation with the ARDSI come about?**

In 2013, we contacted TKDK. In 2014, we finished constructing our factory in about 6 months. We prepared our project on factory modernization. Indeed, we had very close contact with the Provincial Coordination Unit back then. It was the maximum cooperation that was possible. The Institution strictly delivered what they promised. During that process, we received machinery-equipment and construction support from them. The ARDSI has a business model that we are not familiar with in Turkey. The business world has a tendency to make things up as the go along but you cannot cooperate with the ARDSI without having a project first. We adapted to that requirement, and it was an efficient cooperation. We would like to cooperate with the Institution in the coming period. We need machinery that will put us above our European competitors in exports. We would like to cooperate with the ARDSI once again in terms of the procurement of such machinery.

► **What are your general advice to investors?**

My biggest motivation is to bring back the milk of our producers in the village to our country in foreign currency. As a recommendation, I can remind that customers never forgive mistakes. Therefore, it is necessary to listen to customers very carefully. In Japan, customers are seen as the highest value and they are at the center of everything. We have adopted this as a principle in our business. Customers should be the best guides for investors.

TKDK

RURAL DEVELOPMENT

kırsal kalkınma

MAYIS-HAZİRAN-TEMMUZ-AĞUSTOS
MAY-JUNE-JULY-AUGUST
2020

#20

Parayla Satılamaz/Not For Sale



www.tkd.gov.tr