

#09

RURAL DEVELOPMENT

kırsal kalkınma

TEMMUZ-AĞUSTOS-EYLÜL
JULY-AUGUST-SEPTEMBER
2017



TARLADAN SOFRAYA GIDA GÜVENLİĞİ FOOD SAFETY FROM FARM TO TABLE



HABER

10. Yılıımızda Kırsal Kalkınma
Buluşması

NEWS

Rural Development Meeting in Our
10th Anniversary

P.06



EKRAN

Herkesle yemek yapmayı
sevdiyen aşçı: Arda Türkmen

SCREEN

The cook who gets all to
like cooking: Arda Türkmen

P.56



TEMA

Az bilinen çok ekilen
bitki: Aspir

THEME

Least known most
cultivated plant:
Safflower

P.65



TKDK

BAŞKANIN MESAJI

TR Son yıllarda dünyada, özellikle gelişmiş ve gelişmekte olan ülkeler için önemi giderek artan gıda güvenliği konusu, gerek sağlık açısından gerekse ekonomik açıdan toplum refahının sağlanması için önem arz etmektedir. Gıdanın işlenmesinden, üretimine ve dağıtımına kadar olan bütün süreçlerde tamamlayıcı ve etkin bir gıda denetiminin sağlanması; tüketiciye güvenli gıda sağlamakta, dolayısıyla tüketici sağlığını korumaktadır. Avrupa Birliği müktesebatının büyük bir kısmının yer aldığı “12 no’lu Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Politikası Fası”nın açılmasıyla ülkemiz; Fası’nın açılış kriterlerini başarıyla yerine getirdiğini göstermiş, AB müktesebatı ile ulusal mevzuatın uyumu konusunda ilerleme kaydetmiştir. Ülke olarak benimsemiş olduğumuz “tarladan sofraya” temel prensibi ile başlıca; gıda güvenilirliği, hayvan sağlığı, hayvan refahı ve bitki sağlığının garanti altına alınması amaçlanmıştır. Bu kapsamda IPARD ile Tarım Stratejisi Hedefleri birbirlerini tamamlayıcı özellik göstermekte olup özellikle ürün kalitesinin artırılmasına, gıda güvenliğinin sağlanmasına ve yaşam şartlarının iyileştirilmesine yönelik hedefler IPARD ile bütünüyle örtüşmektedir. Bu bağlamda, bu önemli konuyu kapağa taşıdığımız Kırsal Kalkınma dergimizin 9. sayısını ilgi ile okumanızı dilerim. Aynı zamanda TKDK olarak kuruluşumuzun 10. yılını kutladığımız bugünlerde Finansman Anlaşmasının yürürlüğe girmesiyle birlikte kırsal kalkınmaya, iş gücü piyasasına ve ekonomiye ciddi katkılar sağlayacak önemli bir döneme girmiş bulunmaktayız. IPARD-II dönemi için tahsis edilen yaklaşık 1 milyar avruluk fon resmi olarak kullanıma açılmış olup, IPARD-II 1. Çağrı Dönemi kapsamında desteklenmek üzere seçilen başvuru sahipleri ile sözleşme imzalama süreci başlamıştır. IPARD-II sürecinin ülkemize ve tüm yatırımcılara hayırlı olmasını temenni ediyorum.



BAŞKAN / PRESIDENT

Dr. Ahmet Antalya

FOREWORD BY THE PRESIDENT

EN Particularly in developed and developing countries, food safety is one of the most crucial issues of which the importance has been gradually increasing in order to ensure public welfare in terms of both health and economy. Ensuring complementary and efficient food controls throughout the entire process from processing to production and distribution provides consumers with safe food while protecting the consumer health. Moreover, with the opening of Chapter No. 12 “Food Safety, Veterinary and Phytosanitary Policy” in which a large part of the acquis of the European Union is covered; our country has successfully fulfilled opening benchmarks of the Chapter and made progress regarding the harmonization of national legislation with EU acquis. With the basic principle “from farm to table” which we, as a country, have adopted; it has been aimed to ensure primarily food safety, animal health, animal welfare and plant health. Within this context, IPARD and objectives of the agriculture strategy complete each other. The objectives oriented particularly to increase product quality, to ensure food security and to improve living standards are totally compatible with IPARD. In this regard, I wish you read with interest the ninth issue of our Rural Development magazine of which we put this important issue on the cover. At the same time, these days during which we as ARDSI celebrate the tenth anniversary of our foundation, with the entry into force of the Financing Agreement, we have entered into an important process in which we will make substantial contribution to the rural development, labour market and the economy. Within this framework, around 1 billion euro fund allocated for IPARD-II period has been officially put into use; and the contracting process with applicants to be supported within the scope of the First Call of Application Period of IPARD-II has started. I wish that IPARD-II process will be beneficial for our country and all investors.

İÇİNDEKİLER CONTENTS



HABER
NEWS
06



GİRİŞİMCİDEN MESAJ VAR
WE GOT A MESSAGE FROM AN ENTREPRENEUR
10



BAKİŞ
OVERVIEW
14

ANADOLU'NUN GÜLEN YÜZÜ: NASREDDİN HOCA
Smiling face of Anatolia: Nasreddin Hodja



YAPRAKLAR YEŞERİRKEN
AS THE LEAVES TURN GREEN



18
MERDİVEN ALTINDAN MODERN
FABRİKALARA
From under-the-counter production to modern factories



MAKALE
ARTICLE

22
YÜKSELEN TREND: SAĞLIK TURİZMİ
Rising trend: Health tourism



KAPAK
COVER

26

**KÜRESEL İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ
VE GIDA GÜVENLİRLİĞİ
AÇISINDAN SONUÇLAR**
Results with regard to global
climate change and food safety



30

**SÜT İŞLETMELERİNDE GIDA
GÜVENLİĞİ**
Food safety in dairy enterprises



34

**GIDA
TEKNOLOJİSİNDE
GÜVENLİ GIDA
ÜRETİMİ**
Safe food production in
food technology



40

**GIDA GÜVENLİĞİNDE
AVRUPA BİRLİĞİ'NE UYUM
SÜRECİ**
Harmonization with the
European Union in
food safety



44

**SAĞLIKLI NESİLLER İÇİN
GIDA GÜVENLİĞİNE
DİKKAT!**
Attention to food safety for
healthy generations!



GEZİ
JOURNEY

50

TARİHİN VE GÜL KOKUSUNUN İZİNDEN:
Following the trace of history and rose smell:
ISPARTA



EKRAN
SCREEN

56

HERKESE YEMEK YAPMAYI SEVDİREN AŞÇI:
The cook who gets all to like cooking:
ARDA TÜRKMEN



TEMA
THEME



66

**ASPİR BİTKİSİNİN TIBBİ VE FARMAKOLOJİK
AÇIDAN ÖNEMİ**
The medical and pharmacological importance of safflower

70

MİLLİ YAĞ BİTKİSİ: ASPİR
National oilseed: Safflower

76

ASPİR BİTKİSİ ÇİFTÇİNİN YÜZÜNÜ GÜLDÜRÜYOR
Safflower puts a smile on farmers' face



KİTAP
BOOK

62

BÜYÜK DOĞU'NUN RUHU:
Spirit of the Great East:
NECİP FAZIL KISAKÜREK



FİLM
MOVIE

63

UMUDUNU KAYBETME
The Pursuit of Happiness



WEB
WEB

64

**AİLE İÇİ ŞİDDETLE
MÜCADELE PROJESİ**
Combating Domestic
Violence Project

TKDK'NİN KOŞU MESAFELERİ OF ARDSI

TKDK 2011'den bugüne IPARD fonları ile yatırımcının en büyük güvencesi oldu. Bugüne kadar 6,7 milyar TL yatırım yapıldı. 2011 yılından günümüze 42 farklı ilimizde 11 bin yatırımcıya ulaşan TKDK, yatırım kapsamı ve çeşitliliğini artırarak yoluna devam ediyor.

ARDSI has become the biggest assurance of the investors with IPARD funds since 2011. 6.7 billion TL investment has been made until today. ARDSI, reaching 11 thousand investors in 42 different provinces since 2011, proceeds on its way by increasing its investment scope and diversity.



SÜT ÜRETİMİ

1107 proje için 1,4 milyar TL hibe sağlanmıştır. Bu alandaki toplam yatırım tutarı **2,5 milyar TL**'dir.

MILK PRODUCTION

1.4 billion TL grant was provided for **1107 projects** supporting Milk Production. The total investment amount is **2.5 billion TL** in this field.

ET ÜRETİMİ

1113 proje için 854 milyon TL hibe sağlanmıştır. Bu alandaki toplam yatırım tutarı **1,6 milyar TL**'dir.

MEAT PRODUCTION

854 million TL grant was provided for **1113 projects** supporting Meat Production. The total investment amount is **1.6 billion TL** in this field.

TEKNİK DESTEK

27 proje için 2,9 milyon TL hibe sağlanmıştır. Bu alandaki toplam yatırım tutarı **2,9 milyon TL**'dir.

TECHNICAL SUPPORT

2.9 million TL grant was provided for **27 projects** supporting Technical Support. The total investment amount is **2.9 million TL** in this field.

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNİN İŞLENMESİ VE PAZARLANMASI

171 proje için 166 milyon TL hibe sağlanmıştır. Bu alandaki toplam yatırım tutarı **394 milyon TL**'dir.

PROCESSING AND MARKETING OF MILK AND MILK PRODUCTS

166 million TL grant was provided for **171 projects** supporting Processing and Marketing of Milk and Milk Products. The total investment amount is **394 million TL** in this field.

MEYVE VE SEBZELERİN İŞLENMESİ VE PAZARLANMASI

141 proje için 172 milyon TL hibe sağlanmıştır. Bu alandaki toplam yatırım tutarı **399 milyon TL**'dir.

PROCESSING AND MARKETING OF FRUITS AND VEGETABLES

172 million TL grant was provided for **141 projects** supporting Processing and Marketing of Fruits and Vegetables. The total investment amount is **399 million TL** in this field.



SU ÜRÜNLERİNİN İŞLENMESİ VE PAZARLANMASI

19 proje için 25 milyon TL hibe sağlanmıştır. Bu alandaki toplam yatırım tutarı **58 milyon TL**'dir.

PROCESSING AND MARKETING OF FISHERY PRODUCTS

25 million TL grant was provided for **19 projects** supporting Processing and Marketing of Fishery Products. The total investment amount is **58 million TL** in this field.

ET VE ET ÜRÜNLERİNİN İŞLENMESİ VE PAZARLANMASI

113 proje için 170 milyon TL hibe sağlanmıştır. Bu alandaki toplam yatırım tutarı **421 milyon TL**'dir.

PROCESSING AND MARKETING OF MEAT AND MEAT PRODUCTS

170 million TL grant was provided for **113 projects** supporting Processing and Marketing of Meat and Meat Products. The total investment amount is **421 million TL** in this field.

YEREL ÜRÜNLER

329 proje için 127 milyon TL hibe sağlanmıştır. Bu alandaki toplam yatırım tutarı **304 milyon TL**'dir.

LOCAL PRODUCTS

127 million TL grant was provided for **329 projects** supporting Local Products. The total investment amount is **304 million TL** in this field.

ÇİFTLİK FAALİYETLERİ

7292 proje için 280 milyon TL hibe sağlanmıştır. Bu alandaki toplam yatırım tutarı **600 milyon TL**'dir.

ON-FARM ACTIVITIES

280 million TL grant was provided for **7292 projects** supporting On-Farm Activities. The total investment amount is **600 million TL** in this field.

KIRSAL TURİZM

360 proje için 165 milyon TL hibe sağlanmıştır. Bu alandaki toplam yatırım tutarı **393 milyon TL**'dir.

RURAL TOURISM

165 million TL grant was provided for **360 projects** supporting Rural Tourism. The total investment amount is **393 million TL** in this field.

KÜLTÜR BALIKÇILIĞI

21 proje için 6,7 milyon TL hibe sağlanmıştır. Bu alandaki toplam yatırım tutarı **16 milyon TL**'dir.

AQUACULTURE

6,7 million TL grant was provided for **21 projects** supporting Aquaculture. The total investment amount is **16 million TL** in this field.

“10. YILIMIZDA KIRSAL KALKINMA BULUŞMASI” ANTALYA’DA GERÇEKLEŞTİ

TARIM VE KIRSAL KALKINMAYI DESTEKLEME KURUMU 10. YAŞINI, 19 MAYIS GENÇLİK VE SPOR BAYRAMI’NDA ÇİFTÇİLERLE BİRLİKTE COŞKUYLA KUTLADI.

“RURAL DEVELOPMENT MEETING IN OUR 10TH ANNIVERSARY” HELD IN ANTALYA

AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT SUPPORT INSTITUTION CELEBRATED ITS 10TH ANNIVERSARY WITH THE FARMERS ON 19 MAY YOUTH AND SPORTS DAY.

TKDK, kuruluşunun 10. Yıl buluşmasını Antalya Congress Expo Center’da Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Sayın Faruk Çelik’in teşrifleriyle 19 Mayıs Cuma günü gerçekleştirdi. “10. Yılıımızda Kırsal Kalkınma Buluşması” programına Bakan Çelik’in yanı sıra Antalya Valisi Münir Karaloğlu, Büyükşehir Belediye Başkanı Menderes Türel, TKDK Başkanı Dr. Ahmet Antalyalı, AB Türkiye Delegasyon Başkan Yardımcısı Gabriel Munuera Vinals, Antalya Milletvekilleri Mustafa Köse ve Gökçen Özdoğan Enç, çeşitli kamu kurumlarının genel müdürleri, STK temsilcileri ve çiftçiler katıldı.

BAKAN ÇELİK’TEN YENİ PERSONEL ALIM MI MÜJDESİ

Programda konuşan Bakan Çelik, “1 karış toprağın dahi zayı olmadığa projeyi hayata geçirmiş bulunuyoruz. 103 milyar TL tarımsal destek vermişiz 15 yılda. Bu artarak devam ediyor. Bakanlığımız bünyesindeki kırsal kalkınma ile kırsaldaki yatırımlar için 3.2 milyar TL destek

AARDSI organized its 10th Anniversary Celebration in Antalya Congress Expo Center on 19 May, Friday with the participation of the Minister for Food, Agriculture and Livestock, Mr. Faruk Çelik. In addition to Minister Çelik, the Governor of Antalya, Mr. Münir Karaloğlu, the Mayor of Metropolitan Municipality, Mr. Menderes Türel, President of ARDSI, Dr. Ahmet Antalyalı, Deputy Head of EU Delegation to Turkey, Mr. Gabriel Munuera Vinals, members of Parliament from Antalya Mr. Mustafa Köse and Gökçen Özdoğan Enç, the general directors of various public institutions, NGO representatives and farmers also participated in the “Rural Development Meeting in our 10th Anniversary”.

GOOD NEWS DELIVERED BY MINISTER ÇELİK: WE WILL HIRE NEW PERSONNEL

Speaking at the event, Minister Çelik said “We have brought into action a project where even 1 inch of soil is not wasted. In the last 15 years, we

verdik. 11 bin proje ile 3 milyar 150 bin TL hibe geçtiğimiz dönemlerde çiftçilerimize verdik. Toplamda 7 milyarlık yatırım oldu, 60 bin istihdam sağlandı. Burada suistimali düşünmeyin, sağlıklı bir şekilde projeleri gerçekleştirin. TKDK bünyesinde 200 kişinin istihdamını da gerçekleştireceğiz. Tarım kalkınmadan ülkenin kalkınması mümkün değildir; kırsalda kalkınma olmadan tarımın kalkınması da mümkün değildir. Kent nüfusu artıyor, kırsal boşalıyor. Bu nüfusun azalması insanların doğdukları yerde doymasını ortaya çıkarıyor. Amacımız insanların doğdukları yerde doymasını sağlamaktır. Bu fonları bu kapsamda kullanıyoruz. Bütün arazileri üretim için seferber edeceğiz.” dedi.

“15 YIL İÇİNDE 700 MİLYON İNSAN HAREKET HALİNDE OLACAK”

EXPO’un amacının doğaya ve tarıma karşı farkındalık oluşturmak olduğunun altını çizen Bakan Çelik, “Her gün tabiat, çevresiyle suyuyla, toprağıyla büyük bir tahribatla karşı karşıya. Su, çevre, tabiat tahrip oluyor. Doğanın tahribatı tarımın tahribatı, soframıza gelen ürünlerin tahribatı aslında insanın tahribatıdır. İnsan kendisini tahrip edecek, kendisini olmadık, özellikle sağlık başta olmak üzere sıkıntılara sokacak bir tahribatı kendi eliyle gerçekleştiriyor. Bu tahribat çalışmaları savaşları, dengesizlikleri, açlığı, sefaleti de beraberinde getiriyor. Bugün dünyada 15 yıl içinde 700 milyon insanın buldukları ülkeleri şehirleri terk edeceği daha rahat yaşayabileceği bir ortama göç etmek için yerlerinden hareket edeceği ifade ediliyor. Yani 2030 yılına geldiğimiz zaman 700 milyon insan hareket halinde olacak. Bugün 10 milyon Suriyelinin derdine deva olmayan dünyanın, yakın gelecekte kuraklıktan, açlıktan, gıdaya erişememekten binbir türlü adaletsizlik ve dengesizlikten dolayı yerinden yurdundan olup, refah seviyesi yüksek olan yerlere akın etmesi halinde Suriye’yle baş edemeyenlerin 700 milyonla nasıl baş edeceğini hepimizin iyi düşünmesi gerekir.” diye konuştu. Bakan Çelik 19 Mayıs Atatürk’ü Anma Gençlik ve Spor Bayramı’nı kutlayarak konuşmasına son verdi.

BAŞKAN ANTALYALI: “10. YILIMIZ ÜLKEMİZE HAYIRLI OLSUN”

Programın açılış konuşmasını yapan TKDK Başkanı Dr. Ahmet Antalyalı da şunları söyledi: “Bugüne kadar 11 bin projeyi hayata geçirdik. Yaklaşık 2,3 milyar avroluk yatırım Kurumumuz tarafından desteklendi. 50 bin kişiye istihdam sağlandı. 180 milyon avroluk ihracat gerçekleştirdik. IPARD-II ile birlikte birçok yeni desteği getiriyoruz. Yenilenebilir enerji sektöründeki yatırımları desteklemeye başladık. Makine parklarını destekliyoruz. Yumurta tavukçuluğu yine desteklerimiz arasında. Kaz yetiştiriciliği, manda eti ve sütünü desteklerken hibe oranları %70’e kadar yükselttik. Finansman Anlaşmasının yürürlüğe girmesiyle 1 milyar avroluk kaynak serbest bırakılmış oldu. 10. yılıımızın tüm Türkiye’ye hayırlı olmasını dilerim. Ayrıca herkesin 19 Mayıs Atatürk’ü Anma Gençlik ve Spor Bayramı’nı kutluyorum.”

Antalya valisi Münir Karaloğlu ve Antalya Büyükşehir Belediye Başkanı Menderes Türel’in konuşmalarının ardından, genç çiftçilere ve katılımcılara Bakan Çelik tarafından plaketleri takdim edildi. Programın devamında verilen konser katılımcılara keyifli dakikalar yaşattı. Kapanışta ise Expo alanında su ve havai fişek gösterileri ile tüm Antalyalılara görsel bir şov sunuldu.

have provided agricultural support at an amount of 103 billion TL. This continues in even greater numbers. Through the rural development activities under our Ministry, we provided 3.2 billion TL of support for rural investments. Under 11 thousand projects, we provided 3 billion 150 thousand TL of grant to our farmers. The total amount of investments reached 7 billion and 60 thousand jobs were created. With these projects, do not consider any abuse. Carry out your projects according to the rules. We will also employ 200 people in ARDSI. The country cannot develop without agricultural development and agriculture cannot develop without rural development. Urban population is increasing, rural areas are becoming emptier. Less rural population causes a failure to ensure that people are not nourished in the places where they were born. Our aim is to ensure that people can nourish where they are born. This is how we utilize these funds. We will mobilize all lands for production.”

“700 MILLION PEOPLE WILL BE ON THE MOVE IN 15 YEARS”

Minister Çelik underlined that the aim of EXPO is to create awareness about nature and agriculture and added, “Nature, along with its environment, water and soil, is facing a huge destruction every day. Water, environment and nature are being destroyed. Destruction of nature means destruction of agriculture, destruction of products on our table and actually the destruction of humankind. Humankind is causing this destruction, which will destroy itself and bring unimagined problems especially in terms of health, with its own hands. This destruction brings wars, imbalances, hunger and misery along. It is said that 700 million people will abandon the countries and cities where they currently live to migrate to the areas where they can maintain easier lives within 15 years. In other words, 700 million people will be on the move as of 2030. We all need to think through about how the world will deal with 700 million people, displaced due to drought, hunger, lack of access to food, various types of injustice and imbalances and migrating to the places with high level of welfare, whereas it currently cannot find a cure for 10 million Syrian people.” Minister Çelik concluded his words by congratulating on the May 19 the Commemoration of Atatürk, Youth and Sports Day.

PRESIDENT ANTALYALI: “I WISH A BLISSFUL 10TH YEAR FOR OUR COUNTRY.”

ARDSI President Dr. Ahmet Antalyalı, delivering the opening speech of the programme, said: “We have realized 11.00 projects so far. Approximately 2.3 billion euro investment was supported by the Institution. 50.000 people were provided with employment opportunities. We have realized 180 million euro export. We are introducing various new supports with IPARD-II. We started to support investments in renewable energy sector. We support the machinery parks. Laying hen production is also supported. We increased the aid intensity up to 70% for goose production, buffalo meat and milk. Upon the entry into force of the Financing Agreement, 1 billion euro was released. I wish the 10th year will be a blissful year for whole Turkey. I also wish you all a happy May 19 the Commemoration of Atatürk, Youth and Sports Day.” Following the speeches delivered by the Governor of Antalya Münir Karaloğlu and the Metropolitan Mayor of Antalya Menderes Türel, Minister Çelik presented plaques to the young farmers and participants. Later on, participants enjoyed the concert. At the closing, a visual feast was offered for Antalya with water show and fireworks in the Expo site.



IPARD-II 4. İZLEME KOMİTESİ TOPLANTISI MERSİN'DE YAPILDI

TR IPARD-II Programına ilişkin 4. İzleme Komitesi Toplantısı 27 Nisan 2017 tarihinde Mersin Hilton Otel'de gerçekleştirildi. Toplantıya Avrupa Komisyonu Üyeleri, Avrupa Birliği Yapısal Uyum Yönetim Otoritesi Temsilcileri ve İzleme Komitesi Üyeleri katılım sağladı.

Toplantıda IPARD-I nihai değerlendirmesi ve IPARD-II değerlendirme faaliyetlerine ilişkin bilgilendirme, IPARD-II Program değişikliğine ilişkin değerlendirme, iletişim ve tanıtım eylem planı ile teknik destek eylem planına yönelik konuların sunular eşliğinde değerlendirildi.

Toplantıda konuşan TKDK Başkanı Dr. Ahmet Antalyalı 31.12.2016 tarihinde kapanışı yapılan IPARD-I dönemini son veriler çerçevesinde değerlendirirken IPARD-II döneminde gerçekleşmesi öngörülen çalışmalarını komisyon üyeleriyle paylaştı. Toplantı sonunda katılımcıların öneri ve görüşlerinin alınmasının ardından "5. İzleme Komitesi Toplantısı" için tarih ve yer belirlenerek Komisyon onayına sunuldu.

IPARD-II 4TH MONITORING COMMITTEE MEETING HELD IN MERSIN

EN The Fourth Monitoring Committee Meeting on the IPARD-II Programme was held on 27 April 2017 in Mersin Hilton Hotel. Members from the European Commission, representatives from the European Union Structural Harmonization Managing Authority as well as other members of the Monitoring Committee participated in the meeting. During the meeting, information has been provided and discussions were held on the final evaluation of IPARD-I and evaluation activities for IPARD-II, evaluation on IPARD-II Programme modification as well as presentations on the communication and publicity action plan and technical assistance action plan. Speaking at the meeting, the President of ARDSI, Dr. Ahmet Antalyalı evaluated the IPARD-I period, which was closed as of 31.12.2016, in the light of the most recent data and informed the Committee members of the work to be undertaken under the IPARD-II period. At the end of the meeting, upon the receipt of participants' opinions and suggestions, the date and location for the "5th Monitoring Committee Meeting" was determined and presented to the Committee for approval.



LİTVANYA ÖDEME AJANSI İLE ORTAK İŞBİRLİĞİ PROTOKOLÜ İMZALANDI

TR Kurum başkanımız Dr. Ahmet Antalyalı beraberindeki heyet ile birlikte 10 Nisan 2017 tarihinde Litvanya Ödeme Ajansı, başkent Vilnius'ta ziyaret etti. Ekim 2016 tarihinde ülkemize bir teknik heyet ile gerçekleştirdikleri ziyaret neticesinde iki Kurum arasında karşılıklı işbirliğini artırma yönünde sağlanan anlaşma neticesinde Litvanya'da iki Kurum arasında işbirliği protokolü imzalandı. Litvanya Ödeme Ajansı Başkanı Erikas Berontas, karşılıklı ilişkileri geliştirmek adına atılan bu adımı son derece önemstediklerini ifade etti. Ziyaretten duyduğu memnuniyeti dile getiren Berontas, Kurum başkanımız Ahmet Antalyalı'ya plaket takdim etti.

JOINT COOPERATION PROTOCOL SIGNED WITH THE LITHUANIAN PAYING AGENCY

EN The president of our Institution, Dr. Ahmet Antalyalı together with a delegation visited the Lithuanian Paying Agency on 10 April 2017 at the capital city of Vilnius. Following the agreement reached to raise the level of mutual cooperation between the two Institutions during a visit by a technical delegation from the Lithuanian Paying Agency to Turkey in October 2016, the cooperation protocol was signed in Lithuania. The President of Lithuanian Paying Agency, Erikas Berontas stated that they attach utmost importance to this step taken towards further developing mutual relationships. Expressing his pleasure with this visit, Bertontas presented a plaque to the president of ARDSI, Ahmet Antalyalı.

IPARD-II İÇİN FİNANSMAN ANLAŞMASI YÜRÜRLÜĞE GİRDİ

FINANCING AGREEMENT FOR IPARD-II IS NOW IN FORCE

TR IPARD-II süreci, IPA-II Tüzüğü ve IPA-II Uygulama Tüzüğü'nün 2014 yılı içinde AB Resmi Gazetesi'nde yayımlanarak yürürlüğe girmesi ile başlamıştır. IPA kapsamındaki yardımların temel finansman önceliklerini gösteren belge olan Türkiye için Endikatif Strateji Belgesi'nin (2014-2020) Avrupa Komisyonunca onaylanmasının akabinde hazırlanan IPARD-II Programı 27.01.2015 tarih ve C(2015)337 sayılı karar ile Avrupa Komisyonunca onaylanmıştır. "Türkiye Cumhuriyeti ve Avrupa Komisyonu Arasında Katılım Öncesi Yardım Aracı (IPA-II) Çerçevesinde Birlik Tarafından Türkiye Cumhuriyeti'ne Yapılacak Mali Yardımın Uygulanmasına İlişkin Düzenlemeler Hakkında Çerçeve Anlaşma" 21 Haziran 2015 tarihli Resmi Gazete' de yayımlanmış ve 22 Haziran 2015 tarihinde yürürlüğe girmiştir. "Türkiye Cumhuriyeti Hükümeti ve Avrupa Komisyonu Arasında Katılım Öncesi Yardım Aracı Altında Tarım ve Kırsal Kalkınma Politika Alanı (IPARD) Kapsamında Türkiye Cumhuriyeti'ne Yapılacak Olan Birlik Mali Yardımının Yönetimi ve Uygulanmasına İlişkin Hükümleri Tesis Eden Sektörel Anlaşma" ise 19 Kasım 2015 tarihli Resmi Gazete'de yayımlanmış ve karşılıklı nota teatisini müteakip 25 Kasım 2015 tarihinde yürürlüğe girmiştir. Yasal çerçevenin oluşturulmasını müteakip 12 Nisan 2016 tarihinde IPARD-II için bütçe yetki devrinin onaylanmasına ilişkin resmi başvuru Avrupa Komisyonuna iletilmiştir. Avrupa Komisyonu kararı beklenmeksizin, IPARD-II Programı kapsamında 18 Aralık 2015 tarihinde şartlı başvuru çağrı ilanına çıkmıştır. Bu çağrı sonucunda, 101-Tarımsal İşletmeler Sektörü için TKDK hibe bütçesi yaklaşık 372 milyon TL iken, alınan 2.345 başvuruda talep edilen destek miktarı yaklaşık 3 milyar TL olarak; 103-İşleme ve Pazarlama Sektörü için TKDK hibe bütçesi yaklaşık 195 milyon TL iken, alınan 135 başvuruda talep edilen destek miktarı yaklaşık 212 milyon TL olarak; 302-Çiftlik Faaliyetlerinin Çeşitlendirilmesi Sektörü için TKDK hibe bütçesi yaklaşık 168 milyon TL iken, alınan 6306 başvuruda talep edilen destek miktarı yaklaşık 1 milyar 200 milyon TL olarak gerçekleşmiştir.

IPA-II kapsamında Tarım ve Kırsal Kalkınma için IPARD-II Yardımı için Türkiye Cumhuriyeti Hükümeti ve Avrupa Birliği adına Avrupa Komisyonu arasında imzalanan 2014-2020 Finansman Anlaşması 2017/10079 karar sayısı ile Resmi Gazete'de yayımlanarak 8 Mayıs 2017 yürürlüğe girmiş ve akreditasyon süreci tamamlanmıştır. IPARD-II dönemi için tahsis edilen fonlar resmi olarak kullanıma açılmış, IPARD-II 1. Çağrı Dönemi kapsamında desteklenmek üzere seçilen başvuru sahipleri ile sözleşme imzalama süreci başlamıştır.

EN The IPARD-II process has been officially launched with the enactment of the IPA-II Regulation and the IPA-II Implementing Regulation in 2014 upon their publication in the Official Journal of the European Union. The Indicative Strategy Paper for Turkey (2014-2020) indicating the financing priorities of assistance under IPA was adopted by the Commission, which was then followed by the adoption of the IPARD-II Programme by the European Commission decision dated 27.01.2015 and numbered C(2015)337. The Framework Agreement on the Arrangements regarding the Implementation of Union's Financial Assistance to be provided for the Republic of Turkey under The Instrument for Pre-accession Assistance (IPA-II) between the Government of Republic of Turkey and European Commission was published in the Official Gazette dated 21 June 2015 and entered into force in 22 June 2015. The Sectoral Agreement Establishing the Provisions on the Management and Implementation of Union's Financial Assistance to be Provided for the Republic of Turkey under The Instrument for Preaccession Assistance - Agriculture and Rural Development Policy Field (IPARD) between the Government of Republic of Turkey and the European Commission was published in the Official Gazette dated 19 November 2015 and entered into force in 25 November 2015 following bilateral exchange of Note Verbales. Following the creation of the legal framework, the official application for the approval of the entrustment of budget implementation tasks for IPARD-II was conveyed to the European Commission on 12 April 2016. Without waiting for the decision of the European Commission, a conditional call for applications was announced on 18 December 2015 under the IPARD-II Programme. As a result of this call, while the ARDSI grant budget was 372 million TL for the measure 101-Agricultural Holdings Sectors, the amount of support requested in the 2345 applications received was realized as 3 billion TL; while the ARDSI grant budget was 195 million TL for the measure 103-Processing and Marketing Sector, the amount of support requested in the 135 applications received was realized as 212 million TL; while the ARDSI grant budget was 168 million TL for the measure 302-Diversification of On-Farm Activities, the amount of support requested in the 6306 applications received was realized as 1 billion 200 million TL. The 2014-2020 Financing Agreement on IPARD-II Assistance on Agriculture and Rural Development under IPA-II between the Republic of Turkey and the European Commission on behalf of the European Union entered into force on 8 May 2017 upon its publication in the Official Gazette with the decision number 2017/10079 and the accreditation process has been completed. The funds allocated for the IPARD-II period have been officially made available and the contracting process have been launched for the applicants selected for receive support under the 1st Call of the IPARD-II period.





TERCİH EDİLMEMİZİN SEBEBİ: IPARD DESTEĞİ

REASON OF BEING PREFERRED: IPARD SUPPORT

TR Doğma büyüme Balıkesir'in Susurluk ilçesinden olan Recep Aydoğan ve üç kardeşi, üç kuşak önceye dayanan tecrübe ile Aydoğan Kardeşler Et Entegre Tesisini kurmuşlar. TKDK'dan aldıkları hibe ile üretimlerinin AB standartlarında olması, onları diğer kesimhanelerden ayırmakta ve tercih edilmelerinde büyük rol oynamaktadır. İşletmesinde 50 kişi istihdam eden Recep Aydoğan ile proje sürecini görüştük: "Doğma büyüme Balıkesir'in Susurluk ilçesindeniz. Biz 3 kardeş; Recep, Ersan ve Serkan Aydoğan olarak üç kuşak önceye dayanan tecrübe ile Aydoğan Kardeşler Et Entegre Tesisini kurduk. Susurluk'taki mevcut arazimizi değerlendirmek ve hâlihazırda tesislerden yeni sistemlere geçmek istiyorduk. İşletmemizin inşaatına kendi imkânlarımızla 2014 yılında başlamıştık. TKDK'nın uyguladığı IPARD Programı ve KDV muafiyeti çok cazip geldi. 13. Çağrı Döneminde projemizi sunduk. Projemiz kapsamında sadece makina-ekipman desteğinden faydalandık. İnşaatın tamamını kendi sermayemizle tamamladık. İşletmenin toplam yatırım bedeli, inşaat dâhil 12 milyon TL'yi bulmaktadır. Projemizin uygun harcama tutarı yaklaşık 2 milyon 800 bin TL'dir. %50 hibe oranı ile yaklaşık 1 milyon 400 bin TL'lik destek aldık. İşletmemiz günlük 250 büyükbaş, 1000 küçükbaş kesim kapasitesine sahiptir. İşletmemiz gıda güvenliği açısından HACCP, ISO 22000 ve Helal Kesim Sertifikalarına sahiptir. Hayvan giriş çıkışları ve kesimleri uzman veterinerler tarafından takip edilmektedir. Türkvet'in hayvan sevkiyatına uygun ve soğuk zincir prosedürlerine dikkat edilerek sevkiyatlar yapılmaktadır. İşletmemizde yaklaşık 50 kişi istihdam edilmektedir. Yoğunluğa göre dönemsel olarak günlük 100 kişiye varan istihdam sağlanmaktadır. Pazarımızın %80'i İstanbul, %20'si Bursa, İzmir, Antalya gibi büyük şehirlerden oluşuyor. İşletmemize sağlanan IPARD Programı desteği, üretimimizin AB standartlarında olduğunun göstergesi olup bizi diğer kesimhanelerden ayırmakta ve tercih edilmemizde büyük rol oynamaktadır."

EN Recep Aydoğan and his three brothers, who were born and raised in Susurluk district of Balıkesir, have established the Aydoğan Brothers Meat Integrated Facility with experience based on three generations before. The fact that their production meets with EU standards with the grant they received from the ARDSI distinguishes them from other slaughterhouses and plays a major role in them being favoured. We talked about the project process with Recep Aydoğan, who employs 50 people in his enterprise: "We were born and raised in Susurluk district of Balıkesir. We are 3 siblings; we, as Recep, Ersan and Serkan Aydoğan, established Aydoğan Kardeşler Integrated Meat Facility with our experience dating back to three generations ago. We wanted to utilize our existing land in Susurluk, and move from the available systems to the new systems. We started the construction of our enterprise in 2014 through our own means. IPARD Programme implemented by ARDSI and VAT exemption seemed quite desirable. We submitted our project in the 13th Call for Applications Period. We benefited only from the machinery-equipment support in the scope of our Project. We covered all construction costs with our equity capital. Total investment cost of the enterprise is approximately 12 million TL including construction. The eligible expenditure amount of our project is approximately 2 million 800 thousand TL. We received a support of approximately 1 million 400 thousand TL with 50% grant ratio. Our enterprise has a slaughter capacity of 250 cattle and 1000 sheep and goat per day. Our enterprise has HACCP, ISO 22000 and Halal Slaughter Certificates in terms of food safety. Livestock entrance-exit and slaughter are followed by the expert veterinarians. Livestock are transported in line with the livestock transportation and cold chain procedures of Türkvet. Approximately 50 people are employed at our enterprise. Depending on the schedule and season, up to 100 people are employed daily. Our market is composed of metropolitan cities such as Istanbul with 80% and Bursa, İzmir and Antalya with 20%. IPARD Programme support provided to our enterprise shows that our production is at the EU standards, and it distinguishes us from other slaughterhouses and plays an important role in being preferred."

DESTEĞİ IPARD'DAN LEZZETİ HATAY'DAN

SUPPORT FROM IPARD, TASTE FROM HATAY

TR TKDK'dan hibe desteğini almadan önce bahçe işleri ile uğraşan Mehmet Duran aldığı destekle Hatay'a özgü olan kahke üretimine başladı. Aldığı makine ekipman ile standartlara uygun bir imalathane açarak bu sayede daha sağlıklı ve hijyen kurallarına uygun olarak imal etmiş olduğu kahkenin satışını hem imalathanesinde yapıyor hem de kurmuş olduğu yerel satış ağı ile esnafa ve okullara dağıtıyor. Mehmet Duran işletmesi ile ilgili şunları paylaşıyor: "Kahke Hatay'a özgü bir ürün olup oldukça talep görmektedir. Özellikle bayramların, eş-dost ziyaretlerinin vazgeçilmez ikramıdır. IPARD Programından bu hibe desteğini almadan önce bahçe işleri ile uğraşıyordum. Farklı bir yatırım yapmayı düşünüyordum ama nereden başlayacağımı bilmiyordum. Konu üzerine arkadaşımınla dertleşirken TKDK'dan bahsetti. Kurumun yatırımcıyı destekleyen hibelerini anlattı. Duyduklarım hoşuma gitti, hem aklıma hem cebime hitap ediyordu. Soluğu Hatay İl Koordinatörlüğü'nde aldım. Büyük bir heyecanla hedefimi, yapmak istediklerimi anlattım. IPARD Programı kapsamında kahke üretimine destek alabileceğimi teyit ettikten sonra küçük çaplı bir imalathane kurmak istedim ve yatırıma başladım. Başta prosedürleri zorlasa da sonradan Kurumla çalışmaktan büyük keyif aldım. Özellikle çalışma disiplini, nizami olması, hijyeni gözetmesi Kurumla ilgili olumlu düşünmemi sağladı. Ben IPARD desteğini aldığımda maksimum yatırım tutarı 400 bin avroydu. IPARD-II ile hibe oranının %65'e çıkarıldığını öğrendim. Bunlar biz yatırımcılar adına sevindirici gelişmeler. Hibe desteği kapsamında aldığım makine-ekipman ile standartlara uygun bir imalathane açmış oldum. Bu sayede daha sağlıklı ve hijyen kurallarına uygun olarak imal etmiş olduğum kahkenin satışını hem imalathanemde yapıyorum hem de kurmuş olduğum yerel satış ağı ile esnafa ve okullara dağıtıyorum. İleride yine TKDK'ya proje sunabilirim."

EN Mehmet Duran, who had been doing gardening before he received grant support from ARDSI, started to produce kahke which is unique to Hatay. He sells the kahke, which he produced in accordance with the hygienic rules and in a healthier way thanks to the manufacturing shop, which he has established in accordance with the standards through machine equipment he purchased, both in his manufacturing shop and also distributes it to the tradesmen and the schools with his local sales network which he has established. Mehmet Duran shares these about his facility: "Kahke (a kind of pastry) is indigenous to Hatay and is demanded a lot. It is an irreplaceable treat especially during holidays and visits to friends and relatives. I used to perform garden works before receiving this grant support. I was thinking to make a different investment but I did not know where to start. When I was chatting with my friend about this, he told me about ARDSI. He mentioned about the ARDSI grants for supporting investors. I liked what I heard; it appealed to both my mind and pocket. I rushed to Hatay Provincial Coordination Unit. I shared my aim and what I wanted to do with great excitement. After receiving the confirmation that I could get support for kahke production under IPARD Programme, I wanted to establish a small factory and started my investment. Although I had difficulties with the procedures at first, I really enjoyed working with ARDSI later on. Especially their working discipline and order and consideration for hygiene made me appreciate ARDSI. When I received IPARD support, maximum investment amount was 400 thousand Euro. I learnt IPARD-II grant rate was increased to 65%. These are pleasing developments for us investors. I opened a factory in compliance with the standards with the machinery and equipment I purchased with the grant. Thus, I both sell the kahke produced according to health and hygiene rules and distribute it to tradesmen and schools through the local sales network I established. I can submit another project to ARDSI in the future."





QUADRUPLLED HIS INCOME BY PRODUCING MILK WITH ROBOT TECHNOLOGY

Kütahya'da IPARD desteklerinden faydalanarak 120 büyükbaş kapasiteli süt üretim tesisi kuran Kaan İlhan da hayallerine TKDK destekleriyle ulaşanlar arasında. Robot teknolojisi sistemiyle dikkat çeken tesis, IPARD Programı'ndan aldığı %65 oranındaki destekle süt üretimini 3 katına çıkardı. Kütahya için farklı bir hizmet alanına öncülük edecek olan yatırımcı Kaan İlhan ile proje sürecini görüştük. Kaan İlhan işletmesi ile ilgili şunları söylüyor: "Daha önce Eskişehir'de hayvancılıkla uğraşıyordum ve yaklaşık 60 büyükbaş sağlıklı hayvanım vardı. IPARD Programı desteklerinden haberdar olunca süt üretim tesisimizi geliştirmek ve daha kaliteli süt üretimi yapmak için projemizi hazırladık. Yatırım tutarı yaklaşık 2,8 milyon TL ve projemize TKDK tarafından verilen hibe tutarı yaklaşık 1,8 milyon TL'dir. Aldığım hibe sayesinde kurduğum çiftlikte el değmeden süt üretiyorum. Robot teknolojisi sisteminde, eskiye nazaran süt üretiminde en az 3 kat artış oldu. Gelirimde ise hem fiyat farklılığı hem de süt artışı düşünüldüğünde en az 4 kat artış yaşandı. Robot teknolojisi büyükbaş hayvanların sağımında büyük kolaylık sağlıyor. Bu nedenle sağımda hem verim hem hijyen hem de büyük bir katma değer sağlandı. Mevcut işletmemizde iki robot sağma makinesi var. 120 sağmal kapasite üzerine kurulu işletmemizde amacımız, kaliteli ve hastalıklardan arınmış süt üretimi yapmak. Süt sağma sistemimiz, hayvanlarımızın gönüllü sağım sistemi üzerine kurulu. Ahırımız 3 bölümden oluşuyor; hayvanların gezinme alanı, yatak alanı ve robotumuzun bulunduğu süt sağım alanı. Sağım yapılan robotta daha önce lazer sistemi ile hayvanların memelerinin tanımlanması yapıldı. Hayvan robot sistemine ikinci ve üçüncü girişten sonra otomatik robotumuz bu hayvanı tanıyarak gerekli işlemleri yapıyor. Sağım esnasında hayvandan daha önce sağılan süt miktarı otomatik olarak bilgisayara kaydedildiği için robotumuz bir istatistik tutuyor. İşletmem küçük olmasına rağmen dünya ölçeğinde robot teknolojisi kullanarak üretim yapıyorum."

Kaan İlhan, who has established milk production facility with the capacity of 120 bovine in Kütahya by benefiting from IPARD support, is also among those who achieved their dreams with the support of ARDSI. The facility, which draws attention with its robotics system, has tripled its milk production with 65% support from the IPARD Programme. We talked about the project process with Kaan İlhan, the investor who will be pioneering different service area for Kütahya. Kaan İlhan says these about his facility: "I was a livestock producer in Eskişehir and had around 60 bovine dairy animals. We prepared our project to develop our milk production facility and produce higher quality milk when we heard about IPARD Programme supports. Investment amount is around 2,8 million TL and ARDSI provided approximately 1,8 million TL grant for our project. I produce milk with no hand contact in the farm I established with the grant. In the robot technology system, milk production increased at least three times when compared to the past. My income, on the other hand, increased at least 4 times considering both the price difference and increase in the milk amount. Robot technology really facilitates milking bovine animals. Therefore, an added value was ensured in milking in terms of both the yield and hygiene. There are two robotic milking machineries in our enterprise. Our aim is to produce quality and disease-free milk in our enterprise, which has an installed capacity of 120 dairy animals. The milking system is installed on the voluntary milking system of our animals. The stable consists of 3 areas; walking area, sleeping area and milking area where the robot is located. Udders of the animals were defined with the laser system in the robot used for milking. After the second and third entry of the animal in the robot system, the robot recognizes the animal and performs necessary operations. The robot keeps statistics since the amount of milk is saved in the computer automatically. Although my enterprise is small, I produce using robot technology at world standards."

HOŞAP'TA SPOR TESİSİ HİZMETE AÇILDI

SPORT COMPLEX OPENED IN HOŞAP

Van'ın tarihi motiflerle süslü ilçesi Hoşap'ta spor ve doğayı bir araya getiren girişimci Cevdet Kasap bölgenin önemli ihtiyaçlarından birini karşılamanın mutluluğunu yaşıyor. Hoşap'ın tarihi kalesinin hemen yanında halı saha tesisini hizmete açan Cevdet Bey ile projesini hayata geçirme hikâyesini konuştuk. Cevdet Kasap şunları söylüyor: "Üniversitedeki öğretim görevlisi arkadaşım TKDK ve faaliyetlerinden bahsetti. Bana koyunculuk yapmamı ve Hoşap'ın koyunculuk için son derece uygun olduğunu söyledi. Bölgenin geçim kaynağı olduğundan birçok hanede hayvancılık yapılıyor. Benim de aynı yönde bir proje hazırlamamın faydalı olmayacağını düşündüm."

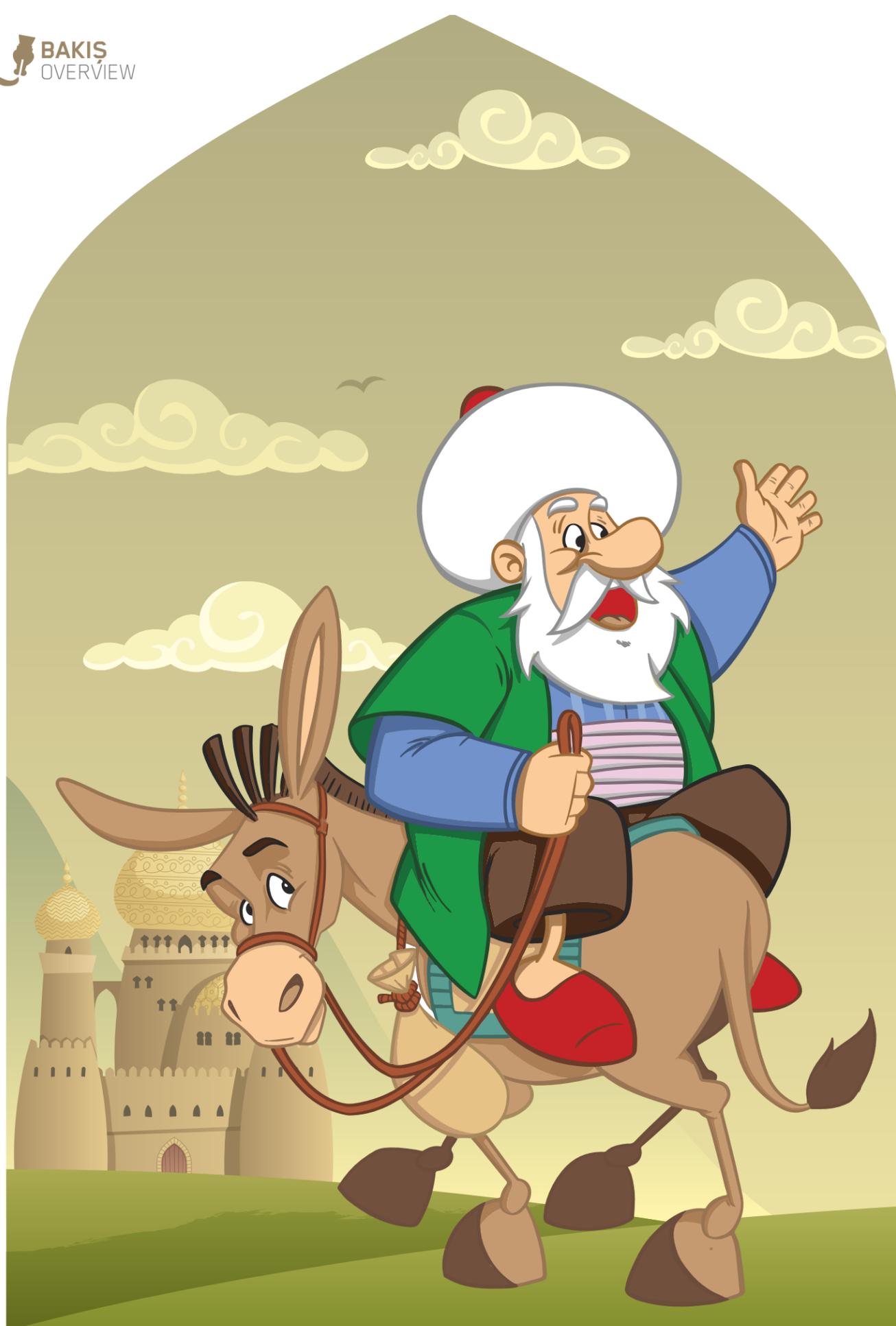
Hoşap'ta herkes koyunculuk yapıyor fakat burası Van'a 65 km mesafede ve insanların hiçbir sosyal aktivite imkânı yok. Özellikle gençler ve kamu personelinden yoğun talep vardı. Böyle bir yatırım yaparak alternatif bir mekân oluşturduk ve Hoşap Kalesi'nin hemen yanında halı saha tesisini hizmete açtık. Böylece memleketimize de faydamız oldu. Hemşerilerimizin gösterdiği talep fikrimizin ne kadar doğru olduğunu bir kez daha göstermiş oldu. Bölgemiz, tarihin buram buram koktuğu bir yer. Van-Hakkâri yolu üzerinde müthiş potansiyele sahip tarihi bir yer. Hem ben neye sahipsem buraya borçluyum. Borçlu, zamanı gelince borcunu ödemesini bilmeli. Üzerime düşeni yapmaya gayret ediyorum. Çevremizin desteğiyle yatırımlarımızı geliştirip hemşerilerimize en iyi hizmeti vermeye çalışacağız. Hoşap'ta büyük bir eksiği giderdiğimizi düşünüyorum. IPARD Programı desteklerinin kıymetini bilmek gerekiyor. Çünkü insanlar bazı şeylerin kıymetini ancak fırsatı kaçırdıklarında anlıyor. Ülkemiz ve Hoşap açısından bu destekler yatırımcıların eksiklerini önemli oranda karşılıyor. Başta hemşerilerim olmak üzere tüm yatırım yapmak isteyenleri TKDK'ya proje sunmaya davet ediyorum."

Entrepreneur Cevdet Kasap, who brings sports and nature together in Hoşap, the town of Van with its historical motifs, is experiencing the happiness of meeting one of the important needs of the region. We talked about the story of implementing his project with Mr. Cevdet, who opened the astro-pitch facility next to the historic castle of Hoşap. Cevdet Kasap says, "My friend, a lecturer at the University, told me about ARDSI and its activities. He told me to be engaged in sheep production, and that Hoşap is extremely convenient for it. Many households are engaged in livestock production since it is the main livelihood in the region. I thought that it would not be very beneficial if I had prepared a similar project. Everybody is engaged in sheep production in Hoşap; however, it is 65 km away from Van and people do not have any social activity opportunities. There was a huge demand especially from young people and public personnel. We created an alternative place with our investment, and opened the artificial turf sports field next to Hoşap Castle. Thus, we contributed to our hometown. The demand from our fellow townsmen showed once again how accurate our idea was. Our region is full of history. It is a historical place with a huge potential located on Van-Hakkâri road. I owe here for everything I own. The debtor should pay his debt in due time. I try to do my part. We will endeavour to develop our investment with the surrounding support, and provide the best services. I think we remedied a huge deficiency in Hoşap. We need to appreciate IPARD Programme supports. Because some people understand the value of certain things only when they miss the opportunity. These supports meet the needs of investors to a large extent in terms of our country and Hoşap. I invite all people and particularly my fellow townsmen who want to invest to submit projects to ARDSI."

"ÜLKEMİZ VE HOŞAP AÇISINDAN BU DESTEKLER YATIRIMCILARIN EKSİKLERİNİ ÖNEMLİ ORANDA KARŞILIYOR."

"THESE SUPPORTS MEET THE NEEDS OF INVESTORS TO A LARGE EXTENT IN TERMS OF OUR COUNTRY AND HOŞAP."





ANADOLU'NUN GÜLEN YÜZÜ: NASREDDİN HOCA

NASREDDİN HOCA FIKRALARININ EN ÖNEMLİ ÖZELLİĞİ "GÜLDÜRÜCÜ" METİNLER OLMASIDIR AMA BU, YÜZEYSEL BİR BAKIŞIN ÜRÜNÜ OLUR ANCAK.

SMILING FACE OF ANATOLIA: NASREDDIN HODJA

MOST IMPORTANT FEATURE OF NASREDDIN HODJA JOKES IS THEIR "LAUGHTER-INDUCING" FEATURE, BUT IT WOULD BE QUITE SUPERFICIAL TO DEFINE THEM MERELY AS SUCH.

Mustafa ÖZÇELİK
Araştırmacı-Yazar
Investigator-Writer

1 208 yılında Eskişehir'in Sivrihisar ilçesine bağlı Hortu köyünde doğan, Sivrihisar ve Konya medreselerindeki eğitiminden sonra Akşehir'e yerleşerek kalan ömrünü burada geçiren ve 1284'te burada vefat eden Nasreddin Hoca, adından da anlaşılacağı üzere bir medrese hocasıdır. Ayrıca kadılık ve imamlık da yapmıştır. Fakat onu gerek devrinde önemli bir şahsiyet haline getiren gerekse bugüne taşıyan yönü bir fıkra anlatıcısı olmasıdır. Fıkra denilince akla elbette mizah gelecektir. Bu yüzden onun adı anılır anılmaz yüzümüzde bir tebessüm belirir ve bizi onu "güldüren adam" olarak anarız. "Ye kürküm ye", "Sen de haklısın", "Acemi bülbül" ve özellikle kahramanı "eşeği" olan fıkralarla içinde bulunduğumuz karamsarlık halinden kurtulur, gülme eylemiyle rahatlarız. Nasreddin Hoca fıkralarının en önemli özelliği "güldürücü" metinler olmasıdır ama bu, yüzeysel bir bakışın ürünü olur ancak. Onlara gelenekte "kıssa" denildiğini hatırladığımızda ise bu fıkralar için söylenmesi gereken asıl özellik karşımıza çıkar. Bu da onların "düşündürücü", "ders verici" metinler olmasıdır. Böylece Hoca, medresede yaptığı hocalık görevini fıkraları aracılığıyla insanların olduğu mahalle, sokak, pazar gibi her mekanda yapmıştır. Bu yüzden sadece medrese çevresinin değil, yediden yetmişe bütün halkın tanıyıp sevdiği bir insan haline gelmiştir. Hatta zamanla bu fıkraların evrensel özellikleri dolayısıyla bütün coğrafyalara yayılmasıyla bütün dünyanın 'Hoca'sı' olmuştur.

Nedir bu metinlerin özelliği? Temel özelliğinin güldürerek düşündürme olduğunu söylemiştik. Bunun böyle olmasının en önemli sebebi ise Hoca'nın yaşadığı devrin özellikleridir. 13. asır Anadolu'su özellikle Moğol işgaliyle zor zamanlar geçirmektedir o yıllarda. Devlet düzeni bozulmuş, üretim zayıflamış, insan ilişkileri sorunlu hale gelmiştir. Nasreddin Hoca, böylesi bir zamanda çağının bir önderi olarak iyice bunalan, yarımına umutla bakamayan, pek çok sorunla karşı karşıya kalan insanlara fıkraları aracılığıyla adeta toplumsal sorunları çözebilmeye reçeteleri sunmuştur.

Nasreddin Hodja, who was born in Hortu village of Sivrihisar in Eskişehir in 1208, moved to Akşehir after studying at Sivrihisar and Konya madrasahs. He was a madrasah hodja and died in Akşehir in 1284. He also worked as a judge and an imam. But what made him an important individual both during his time and today is that he is a trickster.

When we talk about jokes, the first thing that comes to mind is humour. For this reason, when his name is mentioned, we smile and remember him as "the man who makes us laugh". Jokes such as "Fine feathers make fine birds", "You are right too", "Novice nightingale" and jokes with the "donkey" character change our mood and we relax by laughing.

The most important feature of Nasreddin Hodja jokes is that they are "laughter-inducing" but it would be quite superficial to define them merely as such. When we remember that they are called "anecdotes", we see the main characteristic of these jokes; that they are "thought provoking" and "didactic". So, Hodja was able to teach in the streets and marketplaces as well, through his jokes.

For this reason, he became a person liked not only by the madrasah community but by young and old alike. And in time, he became the whole world's 'Hodja', as the universal characteristics of these jokes started to spread.

What makes these anecdotes so special? We already told you that their basic characteristic is that they make you both laugh and think. The most important reason for that is the characteristics of the time he lived in. It was a time when the 13th century Anatolia was having a hard time due to the Mongolian invasion. The government was corrupt, production was low and human relations were problematic. Nasreddin Hodja, as a leader of his time, provided solutions to social problems through his jokes for people, who were depressed, pessimistic and were facing a lot of problems. And this is where we see Nasreddin Hodja's historical function. As mentioned before, he chose humour as a method.

TR
NASREDDİN
HOCA, FIKRALARI
ARACILIĞIYLA TOPLUMSAL
SORUNLARI ÇÖZEBİLME
REÇETELERİ SUNMUŞTUR.

EN
NASREDDIN HODJA
PROVIDED SOLUTIONS TO
SOCIAL PROBLEMS
THROUGH HIS
TALES.

İşte Nasreddin Hoca'nın asıl tarihsel işlevi bu noktada ortaya çıkar. O, az önce de söylendiği gibi yöntem olarak mizahı seçer. Çünkü mizah zeka işidir ve bu yolla kişinin gerek kendiyse gerekse sorunlarla yüzleşmesi mümkün hale gelebilmektedir. Hoca, bu yüzden anlattığı kısa öykülerle insanların düşünme kabiliyetlerinin ortaya çıkmasını sağlar. Fıkranın sonunda ise verdiği ders ile muhataplarını eğitir. Böylece Hoca vasfına uygun toplumsal bir görev yapmış ve insanları aydınlatmış, onlara yol göstermiş olur. Bunun mizah ile yapılması ise Hoca'nın tam bir psikolog ve sosyolog tavrıyla hareket ettiğini gösterir. Kullandığı soru-cevap, zıtlıklardan yararlanma, şaşırtmaca gibi yöntemlerle ele aldığı sorun için mutlaka bir çözüm yolu gösterir. 'Adına fıkra dediğimiz metinler bunu başarabilir mi?', gibi bir soru aklımıza gelirse o zaman bu fıkraların kimi özelliklerinden de söz etmek gerekir.

FIKRALARI BUGÜN DE ANLAMLI

Hoca'nın fıkralarında en temel özellik öncelikle halkın dilini yansıtmasıdır. Bu yüzden halkın irfan ve bilgi seviyesinde

Because humour requires intelligence and this way, it is possible for people to face both themselves and their problems. Through his short tales, Hodja reveals people's ability to think. And with the lesson learned from that joke, he teaches his audience. So, as befit his name, Hodja carried out a social duty, illuminated and guided people.

TR
HOCA'NIN
FIKRALARINDA EN
TEMEL ÖZELLİK ÖNCELİKLE
HALKIN DİLİNİ
YANSITMASIDIR.

EN
THE BASIC CHARACTERISTIC OF
HODJA'S JOKES IS THAT THEY
REFLECT THE COLLOQUIAL
LANGUAGE.

Doing it with humour shows that he acted like a psychologist and a sociologist. Methods he used such as question and answer, contrasts and twists always show a solution to a problem. If we wonder if these stories we call jokes can do that, we'd have to talk about some characteristics of these jokes.

WE CAN STILL RELATE

The basic characteristic of Hodja's jokes is that they reflect the colloquial language. For this reason, they correspond to the level of public understanding and knowledge. And these jokes have a dialectic side. So, people who read or listen to the joke, can learn how to look at problems from a different angle. Being ironic, these jokes surprise the audience by



hemen karşılığını bulan metinlerdir. Yine bu fıkralar, diyalektik bir özelliğe sahiptir. Böylece fikrayı okuyanlar yahut dinleyenler olaylara, sorunlara farklı açılardan bakabilmeyi öğrenebilmektedirler. Yine ironik oluşları dolayısıyla bu fıkralar, sözün aksini söyleme özellikleriyle muhataplarını şaşırtmakta, iğneleyici bir eleştiri niteliğine bürünmektedir. Ayrıca bu fıkralar kabalığa, cehalete, vurdumduymazlığa, zulme, haksızlığa, ezilmişliğe karşı bir protesto hatta bir başkaldırı niteliğine sahiptirler. Bugüne geldiğimizde ise şunu söyleyebiliriz; Nasreddin Hoca fıkraları, derin bir düşüncenin, üstün bir zekanın ürünü olarak hiçbir zaman eskimeyen, her çağda insanlara ışık tutabilme özelliğine sahip metinlerdir. Dolayısıyla bu fıkralarda günümüz insanına da ışık tutacak mesajlar vardır. Bu yüzden günümüzde de doğru anlaşılması ve bu kıssalardan hisse çıkarılması gerekir. Çünkü sevgisizlik ve hoşgörüsüzlük çağında yaşıyoruz. Onun nüktelerinde eleştirdiği ne kadar olumsuzluk var ise hepsi hayatın gerçekliği... İşte böylesi bir çağda Nasreddin Hoca, asırlar önce verdiği mesajlarla bugünün karanlığını da aydınlatacak bir isim olarak karşımızda duruyor.

NASREDDİN HOCA'DAN SEÇME FIKRALAR

BANA MI İNANIYORSUN, EŞEĞE Mİ?

Birgün Nasreddin Hoca'nın komşusuna eşek lazım olmuş. Hocadan istemeye karar verip, Hoca'nın kapısını çalmış, Hoca kapıyı açıp ne istediğini sormuş. Komşusu Hoca'ya eşeğini alıp alamayacağını sorunca, Hoca'dan, "Eşek evde değil." yanıtını almış.

Tam o sırada eşek içerden anırınca, komşusu, "Hani evde değildi?" diye sormuş. Hoca'nın cevabı ise, "Bana mı inaniyorsun yoksa eşeği mi?" olmuş.

PARAYI VEREN DÜDÜĞÜ ÇALAR

Hoca birgün eşeğine binmiş pazara doğru giderken, onu gören çocuklar Hoca'nın etrafını sarar. Hepsisi de pazardan düdük istediklerini söyler. Aralarında tek bir çocuk ise düdüğün parasını Hoca'ya verir.

Akşam pazar dönüşünü sabırsızlıkla bekleyen çocuklar, Hoca'nın döndüğünü görünce yine etrafını sarak, düdüklerini ister. Hoca ise cebinden tek bir düdük çıkararak, kendisine parayı veren çocuğa uzatır. Bu duruma itiraz eden çocuklara Hoca'nın cevabı şu olur: "Parayı veren düdüğü çalar."

CÜBBE VE KAVUK

İranlı bir komşusu birgün Hoca'nın kapısını çalarak, kendisine okuması için bir mektup uzatır. Mektuba bakan Hoca, mektubun Pers dilinde ve kötü bir el yazısı ile yazıldığını görür.

Mektubu okuyamayacağını komşusuna söyleyen Hoca'ya, adam, "Kocaman kavuk takıyorsun ve cübbe giyiniyorsun ama basit bir mektubu okuyamıyorsun." karşılığını verir.

Hoca bu cevap karşısında kavuğunu ve cübbesini çıkararak adama uzatan Hoca, "Eğer kavuk takıp ve cübbe giyinerek bu mektup okunursa, buyur sen giyin ve mektubunu oku!"

SOME OF NASREDDIN HODJA'S JOKES

YOU BELIVE THE DONKEY

One of Hodja's friends wanted to borrow his donkey for a day-to go to the mill but Hodja told him that it wasn't there that day. Just as he finished his sentence the donkey started braying in the shed.

"Apparently your donkey is in the shed. I am disappointed in you. You won't let an old friend like me to borrow even your donkey." his neighbor complained.

Hodja raised his voice and said, You don't belive an old, respectable man like me but you go-ahead and belive a donkey!"

ONE WHO GIVES THE MONEY

When Hodja was on his way to the market-place, children of the neighbourhood gathered around him and asked him to buy each one a whistle. Hodja agreed and as he was leaving, one of children gave him the money for his whistle.

In the evening, when Hodja returned from marketplace, the children surrounded him and asked him whether he had bought whistles for them. He took out one whistle from his pocket, gave it to the child who had given him the money and said, "The one who pays gets to blow the whistle!"

TURBAN AND THE ROBE

An Iranian gave Hodja the letter he had received from a friend back home and asked Hodja to read it to him. Hodja looked at the letter. It was in Persian and the handwriting was terrible. So, he told the man, "Have somebody else read it."

The man insisted.

Hodja explained his neighbour that he could not read it.

The Iranian got mad, "You are wearing a huge robe and a turban but can't read even a simple letter.

Hodja took off his turban and robe and gave them to the Iranian. "If one can do anything by wearing o robe and a turban, then here, you wear them and read the letter yourself." he added.

saying the opposite and assume a satirical criticising tone. Moreover, these jokes are like a protest and a rebellion against rudeness, stolidity, oppression and injustice. Today, we can say that Nasreddin Hodja jokes can light the way for people at any age, being a product of deep thoughts and a superior mind. Therefore these jokes have messages that can light the way for today's people as well. For this reason, we need to understand them correctly and learn lessons from them. For we live in an age of lovelessness and intolerance. All the negativity criticised in his witty remarks is the fact of life... In such an age, Nasreddin Hodja stands out as someone who can light up the darkness with the messages he gave centuries ago.

MERDİVEN ALTINDAN MODERN FABRİKALARA

TKDK DESTEĞİ İLE ELAZIĞ'DA GÜNLÜK 10 TON SÜT İŞLEME KAPASİTELİ TESİS KURAN, ARDINDAN DA 125 HAYVANLIK SÜT ÜRETME TESİSİ AÇAN SOLMAZ KARDEŞLER ÖNEMLİ BİR BAŞARI HİKÂYESİNE İMZA ATTI.

FROM UNDER-THE-COUNTER PRODUCTION TO MODERN FACTORIES

A SUCCESS STORY OF SOLMAZ SIBLINGS, WHO BENEFITED ARDSI SUPPORT TO ESTABLISH A MILK PROCESSING FACILITY WITH A DAILY PROCESSING CAPACITY OF 10 TONS AND A MILK PRODUCTION FACILITY HOUSING 125 ANIMALS IN ELAZIĞ.

TR Elazığ, TKDK'nın yatırımcılara sağladığı hibeler konusunda başarı hikâyeleri ile dolu bir ilimiz. Şimdiye kadar 230 projenin hayata geçirildiği ilde 170 milyar 634 milyon 288 bin TL'lik hibe ödemesi yapıldı. Elazığ bu anlamda Türkiye genelinde en çok hibe sağlayan şehirlerimiz arasındaki yerini de aldı. Hibe alan işletmelerin tamamının aktif şekilde çalıştığı Elazığ'da başarı hikâyesi bulmak zor değil... Hatta işletmeler arasında seçim yapmak daha zor diyebiliriz.

Yapraklar Yeşerirken bölümümüzün bu ayki konukları da, Elazığlı 4 kardeş oldu. Süt işleme tesisi Solpa Gıda ve süt üretim tesisi Hazar Hayvancılık'ı TKDK'dan aldıkları desteklerle üretime geçiren 4 kardeşten biri olan Nurullah Solmaz, serüvenlerini paylaştı. TKDK ile tanışmadan önceki çalışma yöntemlerini 'merdiven altı' şeklinde ifade eden Nurullah Solmaz başlangıç aşamalarını şöyle anlatıyor: "Sektördeki başlangıcımız 2003 yılı idi. O dönem 4 kardeş olarak, hayvancılık yapmaya karar verdik. 7-8 inek aldık, iki yıl boyunca çıkan sütü işletmelere sattık. Sonradan piyasa şartlarında sıkıntı çıktı, sütler elimizde kalmaya başladı. Biz de sütü kendimiz değerlendirme kararı aldık. Yoğurt yapıp marketlere vermeye başladık. Kaliteli ürün çıkınca talep de artmaya başladı. Talebi karşılamak için hayvancılık yapanlardan da süt toplamaya başladık. Uzun süre bu şekilde yoğurtçuluk yaptık. 2010 yılında artık işlerimizi geliştirme, daha profesyonel üretime geçme kararı aldık."

Bu kararın hemen ertesinde 2013 yılında TKDK'nın hibelerinden haberdar olan Solmaz kardeşler, Kurumla iletişime geçti. Bilgilendirilme aşamasında Kurum uzmanlarının çok yakın ilgisi ile karşılaştıklarına değinen Nurullah Solmaz, 9. Çağrı Döneminde süt işleme tesisi için projelerini sunduklarını belirtiyor. Projelerinin kabul edilmesi ile Solpa Gıda için makine-ekipmanlarını aldıklarını söyleyen Solmaz, süt işleme kapasitelerini de 4 tona çıkardıklarını aktarıyor. 13. Çağrı Döneminde de Kurum'a yine başvurarak, işletmenin modernizasyonu için yeniden hibe aldıklarını belirten Solmaz, bu çalışma ile birlikte tesiste günlük 10 ton süt işleme kapasitesine ulaştıkları bilgisini veriyor.

EN Elazığ is home to many success stories thanks to the grants ARDSI provides to investors. In the province, grants worth 170,634,288 TL in total were used for 230 projects that have been launched until today. To this end, Elazığ ranked among the provinces in Turkey that have received the highest amount of grants. It is not hard to come across a success story in Elazığ, where all enterprises that have received grants are currently active. Frankly, it is quite hard to choose which enterprise to cover.

This month's guests in "Yapraklar Yeşerirken" are 4 siblings from Elazığ. Nurullah Solmaz, one of the 4 siblings that benefited ARDSI support to establish Solpa Gıda, the milk processing facility, and Hazar Hayvancılık, the milk production facility, told us their story. Defining their pre-ARDSI operating methods as 'under-the-counter', Nurullah Solmaz explains their starting phase: "We launched operations in the sector in 2003. Back then, we, as 4 siblings, decided to engage in livestock farming. We bought 7 or 8 cows and sold the milk we produced to other enterprises for two years. Fluctuating market conditions rendered us unable to sell the milk we produced. Then we decided to utilize the milk we could not sell. We made yogurt out of the milk we had and sold it to supermarkets. High quality products brought along increased demand. In order to meet the demand, we started collecting milk from other farmers. This was how we produced yoghurt for quite some time. But we decided to grow our business and engage in a more professional style of production in 2010."

In the aftermath of this decision, Solmaz Siblings learned about the grants offered by ARDSI and contacted the Institution in 2013. Pleased by the close attention from the experts at the Institution during briefing, Nurullah Solmaz says that they submitted their dairy processing facility project during the 9th Call Period. Solmaz states that they bought machinery and equipment for Solpa Gıda after their project had been approved and increased their daily milk processing capacity to 4 tons. Adding that they applied to the Institution once again during the 13th Call Period and received a grant for the modernization of the establishment, Solmaz says their daily milk processing capacity then increased to 10 tons.

TR
"PAZARLAMA YÖNTEMLERİMİZ ARASINDA TKDK DESTEKLİ OLDUĞUMUZU VURGULAMAK VAR. TKDK'DAN DESTEKLİ BİR İŞLETME 'AB STANDARINDADIR VE KALİTE, HİJYEN OLARAK GÜVENİLİRDİR' ANLAYIŞI HAKKINDA."

EN
"AS A MARKETING METHOD, WE PLACE SPECIAL EMPHASIS ON THE SUPPORT WE RECEIVED FROM ARDSI. AN ENTERPRISE SUPPORTED BY ARDSI IS RECOGNIZED TO BE COMPLIANT TO EU STANDARDS AND SAFE IN TERMS OF QUALITY AND HYGIENE."



YENİ BİR ADIM

Solmaz kardeşlerin Solpa'nın başarısından sonra yeni bir girişimleri daha oluyor. Nurullah Solmaz yeni yatırımlarını, "Sütün kaliteli olması, ürünlerin kaliteli olması demektir. Bu sebeple yeni bir karar alarak, kendi sütümüzü de kendi hayvanlarımızdan elde etmek istedik. Piyasaya bağlı kalmadan, kendi sütümüzü üretmek istedik. 14. Çağrıda yeni bir proje sunduk. Proje kapsamında Hazar Hayvancılık'ı kurarak, 125 Sağmallık Süt Üreticiliği tesisini açtık. Aldığımız hibe ile tesisimizin inşaatını yaptık, ekipmanını aldık. Kendimiz de Avusturya'dan 80 inek getirdik. Şu an günlük 400 litre civarında süt alıyoruz, hedefimiz 3 tona yakın süt almak. Bu hedefimize yavaş yavaş ulaşıyoruz. Oradan aldığımız süt ve piyasadan aldığımız sütü getirip, burada yoğurt, süt, peynir çeşitleri, kaymak, tereyağı olarak işliyoruz. Hazar markası ile pazarlıyoruz." sözleri ile anlatıyor.

MERDİVEN ALTINDAN AB STANDARDINA

TKDK ile tanışmadan önceki ve sonraki çalışma şartlarını değerlendiren Solmaz şunları söylüyor: "İlk başladığımız zamanlarda 'merdiven altı' şeklinde tabir edebileceğim bir üretim yapıyorduk. Elimizden geldiği kadar dikkat etsek de şimdiki AB standartlarındaki hijyen ortamını yakalamak mümkün olmuyordu. Sadece yoğurt yapabiliyorduk. TKDK desteğinden sonra hem ürün kalitemizi hem de ürün yelpazemizi artırdık. Ürün kaliteli ve çeşitli olunca pazarda da söz sahibi olmaya başladık. Elazığ merkez ve ilçelerine ürünlerimizi gidiyor. Sonraki hedefimiz çevre illerde bayilikler açarak, pazarımızı genişletmek."

Ürünlerinin kalitesine, hijyen şartlarına oldukça güvendiklerine dikkat çeken Solmaz, piyasada kabul görmek için kalite, tat ve hijyenin olmazsa olmaz olduğunu belirtiyor. TKDK destekli bir işletme olmanın marka değerlerine olumlu katkısından da bahseden Solmaz, "Pazarlama yöntemlerimiz arasında TKDK destekli olduğumuzu vurgulamak var. Tüketiciler bunu biliyor. TKDK'dan destekli bir işletme 'AB standardındadır ve kalite, hijyen olarak güvenilirdir' anlayışı hakim. Çünkü kalite standartlarını yakalamadan hibe almak söz konusu değil." şeklinde konuşuyor.

TKDK destekli tesislerin her anlamda kendilerini geliştirdiğini belirten Solmaz, Kurumdan destek alma sürecinde prosedürlerin fazlalığı dolayısıyla yatırımcıların çekimeleri konusuna da değiniyor. Solmaz, "İşinizi bilmiyorsanız, projeye hâkim değilseniz süreç size meşakkatli gelebilir. Bizim için öyle bir zorluk yok çünkü hem hayvancılık işini biliyoruz hem de projemizi tüm detayları ile biliyoruz. Hedefimize yürüyoruz. TKDK bu anlamda ufkumuzu açıyor. Tüm prosedürlere uyarmanız, AB standardında tesisleri ülkenize kazandırmış oluyorsunuz." diyor.

BÖLGENİN KALKINMASINA DESTEK

Nurullah Solmaz, işletmelerinin bölgenin kalkınmasına dönük katkılarından da bahsediyor. Solmaz, "Eskiden 2 ton süt işliyorduk, şimdi 6 tona çıktık. Bu anlamda eskiden civar köylerde süt aldığımız haneler hayvan sayılarını artırdı. Ayrıca eskiden 40 haneden süt alırken şimdi en az 200 haneden ve 3 büyük çiftlikten süt alıyoruz. İstihdam konusunda da 2 kişi çalıştırırken şimdi 16 kişi çalışıyor. Kapasite arttıkça bu da artacak. Hazar Hayvancılığın da katkısı şöyle olacak. Şimdi Avusturya'dan getirdiğimiz ve verimi oldukça yüksek olan şimental hayvan cinsini bu bölgeye kazandırmış olacağız. Damızlık düveler buradaki çiftliklere yayılmış olacak." diyor.



A NEW STEP FORWARD

Following Solpa's success, Solmaz Siblings emerged with yet another initiative. Commenting on their new initiative, Nurullah Solmaz says, "High quality milk means high quality dairy products. Thus, we decided to produce our own milk from our own animals. We wanted to be able to produce our own milk without depending on the market. During the 14th Call Period, we submitted a new project. Under this project, we established Hazar Hayvancılık and opened our Milk Production Facility housing 125 milkers. Using the grant, we built the facility and bought the equipment. We also brought 80 cows from Austria. Our current daily milk production is around 400 liters but we aim to increase it to around 3 tons a day. We progress slowly but surely to come closer to fulfilling this aim. We then bring in the milk we produce as well as the milk from the market and process them for yogurt, milk, cheese, milk cream and butter production. This is followed by marketing activities under the brand Hazar."

FROM UNDER-THE-COUNTER PRODUCTION TO COMPLIANCE WITH EU STANDARDS

Assessing the pre- and post-ARDSI operating conditions, Solmaz states, "When we first launched the business, we were producing in a way that I can describe as 'under-the-counter'. Although we were as careful as we could be, it was not possible to attain the conditions on hygiene in current EU standards. We could only produce yoghurt. Following ARDSI support, we improved both the quality and the range of our products. Once the products were high quality and varied, we started to have a say in the market. Our products are distributed to the districts of Elazığ as well as in the city center. The next goal for us is to franchise in nearby provinces and expand our market."

GIDA GÜVENLİĞİNE ÜST SEVİYEDE DİKKAT EDİLİYOR

Gıda güvenliği konusunda da hassas olduklarını belirten Solmaz, tesisin çalışma yöntemini şöyle anlatıyor: "Sabah saatlerinde sütlerimiz tanklarla geliyor. İlk olarak süt kabul bölümüne alıyoruz gelen sütleri. Burada her bir süttan numuneler alınıyor. TKDK desteği ile aldığımız analiz cihazlarında testleri yapılıyor. Kalıntılar, antibiyotik gibi maddelerin olup olmadığı burada test ediliyor. Sütler güvenli bulunursa işleme bölümlerine alınıyor. Yoğurt, ayran, peynir, kaymak, tereyağı bölümlerine alınıyor. Ürün çıktıktan sonra paketleniyor. Ürünlerimiz hijyenik şartlarda hazırlanıyor. Katkı maddesi bulunmuyor. Gıda güvenliğini bu anlamda çok önemsiyoruz. Zaten destek almış, denetlenen bir kurum olarak gıda güvenliğini önemsememe gibi anlayışımız da yok."

HEDEFLER BÜYÜK

Solpa Gıda için toplam yatırım tutarı olan 1 milyon 34 bin 950 TL'nin %50'sini, Hazar Hayvancılık için toplam yatırım tutarı olan 2 milyon 688 bin 836 TL'nin %65'ini hibe olarak alan Solmaz kardeşlerin sonraki hedefleri de büyük. Nurullah Solmaz hedeflerini şöyle anlatıyor: "Bizim hedeflerimiz büyük, bu entegre bir iş. Süt işleme olarak başladık, süt üretimi olarak devam ediyoruz sonraki hedefimiz de et besi çiftliği kurmak. Böylece süt verimi düşen hayvanlarımızı ya da erkek danaları kendimiz değerlendireceğiz. Bunun için de yine TKDK'nın desteğine başvuracağız."



Underlining the confidence they have in their product quality and hygiene conditions, Solmaz states that quality, taste and hygiene are essential for market acceptance. He also noted the positive impact of being an ARDSI-supported establishment on the brand value and said, "As a marketing method, we place special emphasis on the support we received from ARDSI. Consumers are aware of this fact. An enterprise supported by ARDSI is recognized to be 'compliant to EU standards and safe in terms of quality and hygiene' since it is not possible to receive grants without meeting the quality standards."

Solmaz says that ARDSI support is a means of comprehensive self-development for the supported enterprises and mentions the investors' hesitation due to the excessive number of procedures to follow in order to obtain the support of the Institution. He says, "If you do not know what you are doing and master your project, the process might be overwhelming to you. That is not the case for us because we know the livestock business very well and have mastered every aspect of our project. We are focused on our target. ARDSI widens our horizon in this sense. If you follow all the procedures, you will ensure Turkey has more facilities compliant to the EU standards."

SUPPORT FOR REGIONAL DEVELOPMENT

Nurullah Solmaz also talks about the contribution their establishment makes for regional development. "We used to process 2 tons of milk, which has now increased to 6 tons. To this end, the households in near villages that we used to buy milk from increased the number of their animals. In addition, we used to buy milk from 40 households but this number increased to a minimum of 200 households and 3 large farms. Our number of employees significantly increased from 2 to 16. The number of employees will increase as the capacity increases. This is how Hazar Hayvancılık will contribute. We have introduced in the region the highly-productive simmental cattle from Austria. Breeding heifers will be an asset commonly available in the farms nearby," says Solmaz.

MAXIMUM ATTENTION FOR FOOD SAFETY

Stating their sensitivity on food safety, Solmaz explains the way their facility works: "Milk tanks come early in the morning. We first receive the milk in the reception area. Here, each milk tank is sampled. The samples are tested in the analysis device that we bought through ARDSI support. They are tested on whether they contain materials such as residues or antibiotics. The milk is then taken to the processing areas if it is approved as safe. Then it proceeds to individual production areas for yogurt, ayran, cheese, milk cream and butter. Following production, the products are packaged. Our products are hygienically produced. They contain no additives. To this end, food safety is a top priority to us. As a supported and inspected institution, we cannot disregard the importance of food safety."

AMBITIOUS GOALS

Solmaz Siblings received 50% of 1,034,950 TL the total investment amount for Solpa Gıda, and 65% of 2,688,836 TL the total investment amount for Hazar Hayvancılık, as grant and now they have ambitious goals for the future. Nurullah Solmaz explains their goals: "We aim high. This is an integrated work. We started with milk processing, then became milk producers and now aim to establish a breeding farm. Some of our animals or male calves with decreased productivity will thus be used for a gain. Once again, we will apply for ARDSI support."



YÜKSELEN TREND: SAĞLIK TURİZMİ

RISING TREND: HEALTH TOURISM

Oğuzhan KAYA

T.C. Sağlık Bakanlığı
Türkiye Kamu Hastaneleri Kurumu / Sağlık Turizmi Koordinasyon Departman Sorumlusu
Republic of Turkey Ministry of Health
Public Hospitals Administration of Turkey / Health Tourism Coordination Department Officer

Doğumla başlayan ve ölümle son bulan sürece hayat deriz. İnsanoğlunun hayattaki en önemli değeri de kuşkusuz sağlıktır. Bunu korumak ve geliştirmek amacı ile varoluşu itibarıyla sürekli çalışan ve araştırmalarda bulunan insanlar sağlık turizmini keşfetmiştir.

Birçok tanım yapılabildiği gibi, sağlık turizmi kısaca; sağlığına kavuşmak amacı ile insanların başka bir ülkeye seyahat etmesi şeklinde tanımlanabilir.

Gelir seviyelerinin arttığı, ulaşım imkânlarının kolaylaştığı ve küresel bir köy haline gelen dünyada 1970'li yıllarda; ülkemizde ise 1980'li yıllardan sonra turizm önemli bir sektör haline gelmiş, bu sayede insanlar gittikleri yerlerde sağlık hizmeti gibi farklı hizmet imkânlarını görme ve bu imkânlardan faydalanma şansını

Life is the process that starts with birth and ends with death. Humankind's most important value in life is undoubtedly health. The humankind, who constantly work and research to maintain and improve this since the start of its existence discovered health tourism.

It has many descriptions but in short health tourism can be defined as travelling to another country to recover health.

In 1970s, the world has become a global village where the income levels increased and it became easier to travel. And in our country, after 1980s, tourism had become an important sector and people had the chance to see and benefit from different service opportunities like health care. This situation enabled countries to reveal different potentials like health tourism. Especially in

bulmuşlardır. Bu durum ülkelerin sağlık turizmi gibi farklı potansiyellerini de ortaya çıkarmasına neden olmuştur. Özellikle gelişmiş ülkelerde yaşlı nüfusun artması ve buna bağlı olarak sağlık ihtiyaçlarının her geçen yıl artması, ülkelerin mali yapılarını zorlar hale getirmiştir. Bunların yanı sıra hastaların ameliyat bekleme sürelerinin uzaması, talep edilen sağlık hizmeti ihtiyacına göre sigorta maliyetlerinin ve cepten ödemenin artması kişileri, yurt dışında uygun fiyat ve kaliteli sağlık hizmeti alma ihtiyacına yönlendirmiştir.

ÜLKEMİZİN SAĞLIK TURİZMİNDEKİ YERİ VE ÖNEMİ

Ülkemiz, iki büyük hizmet sektörü olan turizm ve sağlık alanındaki yatırımlarla başta Balkan ülkeleri, Ortadoğu, Kafkaslar ve Türkiye Cumhuriyetleri olmak üzere, tüm dünyada fark yaratan bir yapıya bürünmüştür. Sağlık Bakanlığı'nın son 13 yılda gerçekleştirmiş olduğu "Sağlıkta Dönüşüm Programı" ile Türkiye sağlık alanında bir cazibe merkezi haline gelmiş; kaliteli ve güvenilir hizmetlerin yanında tedavi maliyetlerinin kabul edilebilir fiyatlarda oluşu ülkemizin ön plana çıkmasına neden olmuştur.

Sahip olunan bilgi, donanım, teknoloji ve yetişmiş sağlık personeli sayesinde sağlık turizmi, ülkemizde sürdürülebilir ve artırılabilir bir dinamiğe kavuşmuştur. Kardiyovasküler cerrahi, onkoloji, ortopedi, plastik ve estetik cerrahi, infertilite, göz ve diş tedavileri, kadın hastalıkları ve doğum, çocuk sağlığı ve hastalıkları alanındaki hizmetlerimiz ayrıca organ nakli vakalarındaki başarılarımız medikal turizmde ülkemizi ön plana çıkarmaktadır. Medikal turizmin yanında, ileri yaş ve engelli turizmi ile spa-wellness açısından ilgi gören bir ülküyüz. Ayrıca termal kaynakların çeşitliliği de tedavi destekleyici ve rehabilite edici uygulamalara olan talebi artırmaktadır.

Bilindiği üzere 2015/3 sayılı Başbakanlık Genelgesi ile Sağlık Turizmi Koordinasyon Kurulu kurulmuş, sağlık turizmine yönelik kurumsal ve hukuksal altyapının geliştirilmesi amaçlanmış, ilgili Bakanlık, Kurum ve Kuruluşlar temsilci olarak belirlenmiştir. T.C. Sağlık Bakanlığı mevzuatlar dâhil gerekli tüm ulusal ve uluslararası çalışmalarını yapmış yapmaya devam etmektedir.

Türkiye Kamu Hastaneleri Kurumu, kamu hastanelerinde sağlık turizmi potansiyelinin geliştirilmesi amacıyla 2013/11 Sayılı Genelgeyle organizasyon yapısı oluşturmuştur. Personel görev tanımları, hizmet kriterleri belirlenmiş, Genel Sekreterlikler bünyesinde "Uluslararası Hasta Koordinasyon Birimleri", sağlık tesisleri bünyesinde ise "Uluslararası Hasta Birimleri" kurulmuştur. Bu birimler; sadece sağlık turizmi alanında değil aynı zamanda turistin sağlığı, uluslararası sağlık alanında işbirliği anlaşmaları ve ülkemizin taraf olduğu uluslararası sosyal güvenlik anlaşmaları çerçevesinde, kurumumuza bağlı sağlık tesislerine sağlık hizmeti almak amacıyla başvuran tüm yabancı uyruklu hastalara ilişkin iş ve işlemlerin

developed countries, increase in the old population and the associated rise in health related needs every year started challenging the financial structures of countries. Apart from these, extension of waiting period for surgery and increase in the insurance costs and paying out of pocket according to the demanded healthcare needs made people seek economic and quality health care abroad.

PLACE AND IMPORTANCE OF OUR COUNTRY IN HEALTH TOURISM

Our country adopted a structure that makes it unique in the world, especially among Balkan countries, Middle East, Caucasians and Turkic Republics with the investments it made in two big sectors, tourism and health. With "Transformation in Health Program" implemented for the past 13 years by the Ministry of Health, Turkey has become an attraction centre in the health sector and quality and reliable services as well as acceptable prices in treatment fees made our country stand out. Thanks to the information, equipment, technology and qualified healthcare personnel, our country gained a sustainable dynamic that can be improved. Our services in cardiovascular surgery, oncology, orthopaedics, plastic and aesthetic surgery, infertility, ophthalmologic and dental therapies, gynaecology and obstetrics, paediatric health and diseases as well as our success in organ transplant, make our country stand out in medical tourism. Apart from the medical tourism, we are a country drawing interest with tourism for advanced ages and accessible tourism as well as spa wellness. Moreover, thermal spring variety increases demand for supportive and rehabilitating treatments.

As is known, with the Prime Ministry Circular no. 2015/3, Health Tourism Coordination Board was founded. The aim was to develop institutional and legal infrastructure of the health tourism. Related Ministries, Authorities and Institutions were designated as representatives. Republic of Turkey Ministry of Health has been and is still carrying out all required national and international activities including legislative work.

The organisational structure of the Public Hospitals Administration of Turkey was created with Circular no. 2013/11 to develop health tourism potential in public hospitals. Personnel job descriptions and service criteria were determined and "International Patient Coordination Units" were formed within the General Secretariat and "International Patient Units" within healthcare facilities. These units are responsible for conducting tasks and processes regarding all foreign patients that consulted the healthcare facilities of our institution to get healthcare within the framework of tourist health, international agreements on cooperation in healthcare and international social security agreements that our country is a party to. In our units, apart from

TR
ÜLKEMİZ, İKİ BÜYÜK
HİZMET SEKTÖRÜ OLAN
TURİZM VE SAĞLIK ALANINDAKİ
YATIRIMLARLA BAŞTA BALKAN
ÜLKELERİ, ORTADOĞU, KAFKASLAR VE
TÜRKİ CUMHURİYETLER OLMAK ÜZERE, TÜM
DÜNYADA FARK YARATAN BİR YAPIYA
BÜRÜNMÜŞTÜR.

EN
OUR COUNTRY ADOPTED A STRUCTURE THAT
MAKES IT UNIQUE IN THE WORLD,
ESPECIALLY AMONG THE BALKAN
COUNTRIES, MIDDLE EAST, CAUCASIANS
AND TURKIC REPUBLICS, WITH THE
INVESTMENTS IT MADE IN TWO
BIG SECTORS, TOURISM
AND HEALTH.



yürütülmesinden sorumludur. Birimlerimizde sağlık personelimizin yanında, yabancı uyruklu hastalarımıza iletişim ve rehberlik hizmetlerini sunmak amacıyla tercüman ve uluslararası hasta rehberlerimiz istihdam edilmektedir. Sağlık turizmi açısından da önem taşıyan kamu-özel ortaklığı çerçevesinde hizmete giren yüksek kaliteli ve büyük kapasiteli şehir hastaneleri ülkemize uluslararası alanda ayrı bir avantaj sunmaktadır.

Sonuç olarak, sağlık turizmi, sürdürülebilir sağlık hizmetleri açısından önemli bir maddi kaynak, ülkemize döviz kazandırıcı bir sektör olmasının yanında, farklı dinden ve kültürlerden insanların birbirlerine hizmet etmesi, sağlığına kavuşmasına sebep olması, kültürlerarası iletişimi başlatması, en önemlisi de milletlerarası güven kavramının oluşmasına katkı sağlaması açısından göz ardı edilmemesi gereken önemli bir alandır. Dolayısı ile sağlık turizmine, sadece ekonomik getirileri açısından bakmak haksızlık olur diye düşünüyorum.

Şeyh Edebâli'nin Osman Gâzi'ye nasihatinde yer alan, "İnsanı yaşat ki, devlet yaşasın!" anlayışı ve inancı ile yaşayan bu kutsi milletin vazifeleri arasında elbette hangi dinden ve milletten olursa olsun kişiye layığıyla sağlık hizmetini sunmak vardır.

the healthcare personnel, interpreters and international patient counsellors are employed to provide communication and counselling services for foreign patients. High quality and big capacity city hospitals opened within the framework of public private partnership, which is vital for the health tourism, provide an advantage for our country in the international arena.

To conclude, health tourism is an important financial resource regarding sustainable healthcare services that provides foreign currency to our country and it is an important sector that should not be ignored as it contributes to people from different religions and cultures providing service each other, recovering their health, starting intercultural communication and most importantly creating the concept of international trust. Therefore I think it wouldn't be fair to consider health tourism only for its economic return.

Among the duties of this sacred nation that lives with the understanding and belief of "Long live the people, long live the state!" in Şeyh Edebâli's advice to Osman Gâzi, providing healthcare service to people no matter what religion they have or what nation they belong to.

KAPAK COVER

TARLADAN SOFRAYA GIDA GÜVENLİĞİ

İNSAN YAŞAMINDA GİDEREK DAHA ÖNEMLİ HALE GELEN GIDA GÜVENLİĞİ, TEKNOLOJİ VE İKLİM DEĞİŞİKLİĞİNDEN EN ÇOK ETKİLENEN ALAN OLARAK KARŞIMIZA ÇIKIYOR.

FOOD SAFETY FROM FARM TO TABLE

GETTING MORE IMPORTANT IN HUMAN LIFE, FOOD SAFETY EMERGES AS THE AREA MOST AFFECTED BY TECHNOLOGY AND CLIMATE CHANGE.



KÜRESEL İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ VE GIDA GÜVENİRLİĞİ AÇISINDAN SONUÇLAR RESULTS WITH REGARD TO GLOBAL CLIMATE CHANGE AND FOOD SAFETY

SÜT İŞLETMELERİNDE GIDA GÜVENLİĞİ FOOD SAFETY IN DAIRY ENTERPRISES

GIDA TEKNOLOJİSİNDE GÜVENLİ GIDA ÜRETİMİ SAFE FOOD PRODUCTION IN FOOD TECHNOLOGY

GIDA GÜVENLİĞİNDE AVRUPA BİRLİĞİ'NE UYUM SÜRECİ HARMONIZATION WITH THE EUROPEAN UNION IN FOOD SAFETY

SAĞLIKLI NESİLLER İÇİN GIDA GÜVENLİĞİNE DİKKAT! ATTENTION TO FOOD SAFETY FOR HEALTHY GENERATIONS!

KÜRESEL İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ VE GIDA GÜVENİLİRLİĞİ AÇISINDAN SONUÇLAR

İKLİM DEĞİŞİKLİĞİNİN, DÜNYADA TARIM SEKTÖRÜNÜ VE BUNA BAĞLI OLARAK
GIDA GÜVENLİĞİNİ VE GIDA GÜVENCESİNİ ETKİLEYECEĞİ ÇOK AÇIKTIR.

RESULTS WITH REGARD TO GLOBAL CLIMATE CHANGE AND FOOD SAFETY

IT IS CLEAR THAT CLIMATE CHANGE WILL AFFECT THE AGRICULTURE SECTOR
AND CONSEQUENTLY FOOD SAFETY AND FOOD SECURITY.

Dr. Berrin ŞENÖZ
Gıda Mühendisi / Food Engineer

TR İklım değişikliği yakın gelecekte çağımızın en büyük problemlerinden biri olacaktır. Bunu sadece sıcaklığın artışı olarak düşünmek gerekir; değişim, kuvvetli rüzgârlar, şiddetli yağış olaylarının sıklığının artması ve uzun süren kuraklık dönemlerine de yol açacaktır. Bu durum da gıda üretiminde, gıdaya ulaşmada zorluğu ve gıda güvenliğinde bazı sıkıntılar beraberinde getirecektir. İklım değişikliği ve olası sonuçları üzerine pek çok varsayım ve belirsizlik olmasına karşın, bu değişikliklerin dünyada tarım sektörünü ve buna bağlı olarak gıda güvenliğini ve gıda güvencesini etkileyeceği çok açıktır.

Kimyasal bulaşanların noktasal bölgelerden çevreye yayılmasında sel suları ve rzgr gibi etkenler çok büyük rol oynamaktadır. Toprakta bulunan çeşitli kimyasal maddeler (dioksin, furan, civa gibi ağır metaller, sanayi bölgesi atıkları, pestisit vb.), yağmur ve rzgrların etkisi ile farklı bölgelere, yer altı sularına, denizlere, gllere taşınmaktadır. İklım değişikliğinin bir sonucu olarak ortaya çıkan aşırı yağmurlar, sert rüzgârlar bu taşınmayı hem hızlandıracak hem de arttıracaktır. Bu durum; su kaynakları, tarım ve yaşam alanlarının hızla kirlenmesine neden olacak, halk sağlığını olumsuz olarak etkileyecektir.

EN Climate change will be one of the greatest problems of our age in the near future. This should not be considered only as rising temperatures; change will also cause strong winds, increasing frequency of heavy rainfall and long-term dry spells. And this situation will bring challenges in food production, in access to food and in food safety. Even though there are many hypothesis and uncertainty about climate change and its possible results, it is quite clear that these changes will affect the agriculture sector and correspondingly food safety and food security.

In chemical contaminants spreading from point regions to the environment, factors such as floodwaters and wind play quite an important role. Various chemicals in soil (heavy metals such as dioxin, furan and mercury, industrial zone wastes, pesticides etc.) are carried to different regions, groundwaters, seas and lakes with rains and winds. Heavy rainfall and strong winds as a consequence of the climate change will both speed up and increase this carry-over. This situation will cause water resources, agricultural areas and living spaces to get dirty quickly and will affect the public health negatively. Increase in the carbon dioxide amount in the environment decreases the

Ortamdaki karbondioksit miktarının artışı yabani otlar için kullanılan zirai mücadele ilaçlarının (pestisit) etkinliğini azaltmaktadır. Bu durumda yabani ot mücadelesinde kullanılan ilaç miktarı artacaktır; bu da bitkisel üretimde daha fazla ilaç kullanımı demektir. Ayrıca aşırı yağış böcek ve kemirgenlerin yaygınlığını arttıracak böylece bölgesel anlamda bu türlerin popülasyonu değişecektir. Bunları kontrol etmek için ise daha fazla ve daha farklı çeşitte ilaç (pestisit) kullanımı söz konusu olacaktır. Yine aşırı sıcaklar bitkisel üretimde kullanılan ilaçların çabuk parçalanmasına neden olacak, bu da ilaç kullanımında artışı getirecektir. Tüm bunların sonucu olarak daha az ve daha kirli ürün elde edilmek zorunda kalınacaktır. Bilindiği gibi pestisitler aşırı kullanıldığında sağlık açısından sıkıntılara neden olan kimyasallardır. Daha fazla pestisit kullanımı hem çevre ve hem de bu çevrede yaşayan tüm canlılar için büyük risk oluşturacaktır. Ayrıca sıcaklık artışı sonucu meydana gelecek orman yangınları çevre felaketlerine yol açacaktır.

Hayvansal üretim ve su ürünleri açısından bakıldığında da benzer sıkıntılar görülecektir. Hayvanlar için; zararlıların artması ve çeşitlerinin değişmesi, kaliteli güvenilir yem elde edilememesi, ekolojik farklılık vb. nedenler daha fazla veteriner ilaç kullanımına neden olacaktır. Bu da gıda güvenirliliği açısından risk demektir.



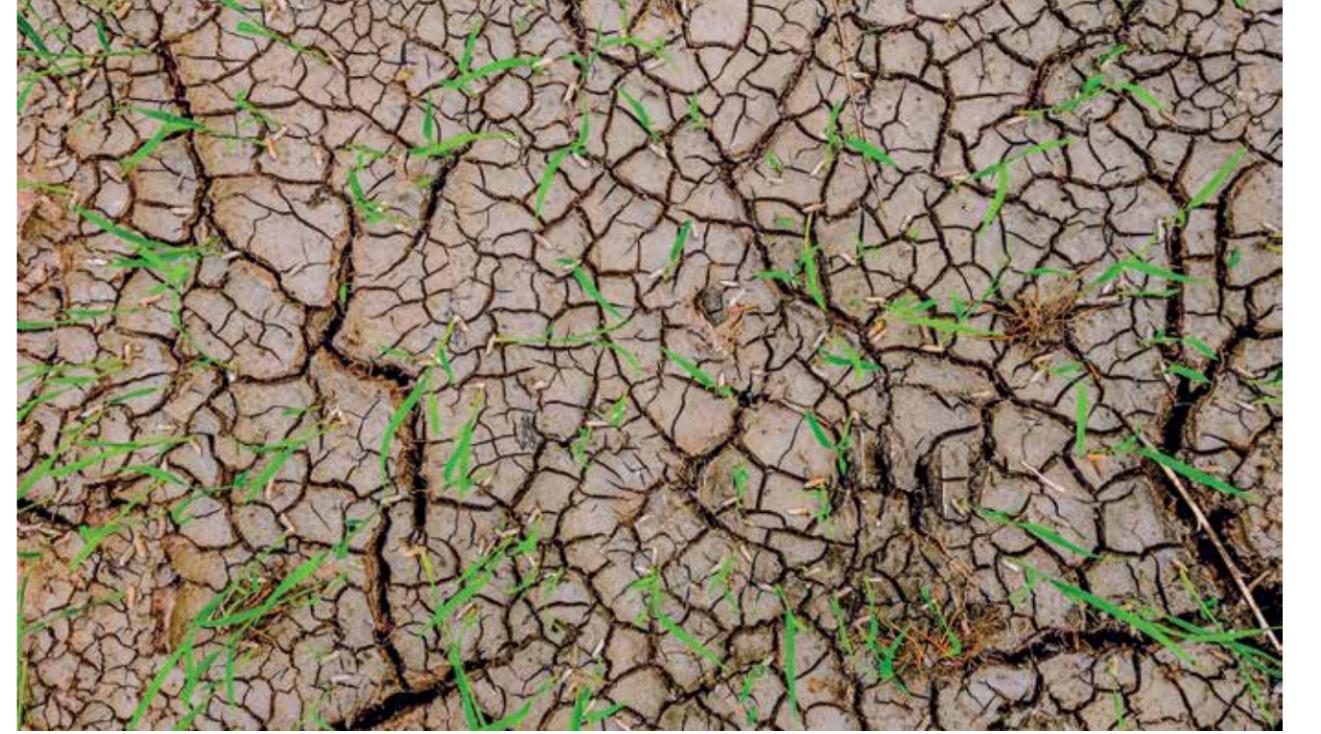
efficacy of agrochemicals (pesticides) used for weeds. This way, the amount of pesticides used in fighting weeds will increase and this means more pesticides in vegetative production. And heavy rainfall will increase extensiveness of bugs and rodents and population of these kinds will change regionally. To control them, more pesticides of different kinds

will be used. Again, extreme hot weather will cause pesticides used in vegetative production to be dissolved quickly and this will increase the use of pesticides. As a consequence of all of these, more contaminated products at a smaller amount will be produced. As is known, pesticides are chemicals that cause health problems when used excessively. Using more pesticides will pose a great risk both for the environment and all living creatures living in this environment. Forest fires caused by the rise in temperatures will cause environmental disasters.

Similar problems will be experienced about livestock production and aquaculture. For animals, it will cause increase in the use of veterinary drugs because of the increase in pests and change in variety, not being able to get quality and safe feed and ecological differences etc. This also constitutes a risk for food safety.

As is known, microorganisms reproduce rapidly in increased temperature and humidity. It is observed that incidents of food poisoning, which is seen all over the world, increase especially

TR
**AŞIRI SICAKLAR
BITKİSEL ÜRETİMDE
KULLANILAN İLAÇLARIN ÇABUK
PARÇALANMASINA NEDEN
OLACAK; BU DA İLAÇ KULLANIMINDA
ARTIŞI GETİRECEKTİR.**
EN
**EXTREME TEMPERATURES WILL
CAUSE PESTICIDES USED IN
VEGETATIVE PRODUCTION TO
DISSOLVE EASILY AND THIS
WILL INCREASE THE USE
OF PESTICIDES.**



Bilindiği gibi mikroorganizmalar artan sıcaklık ve nem koşullarında hızla çoğalırlar. Tüm dünyada sık rastlanan gıda zehirlenmelerinin özellikle yaz aylarında arttığı görülmektedir. Ayrıca artan yağışlar, seller dolayısıyla toprağın nem oranının artması küf gelişimini destekleyecektir. Bu durumda özellikle patojenler (hastalık yapıcı mikroorganizmalar) ve küfler gıda güvenirliliği açısından büyük bir sorun teşkil edecektir. Bir başka sıkıntılı durum da bu mikroorganizmaların, özellikle küflerin yaptığı toksinlerdir. Günümüzde toksinler (özellikle aflatoksin gibi mikotoksinler) tüm dünya için önemli bir gıda güvenirliliği sorunu iken, iklim değişimi ile ortamın toksin oluşumu için daha uygun bir hale gelmesiyle birlikte daha büyük bir sorun haline gelecektir. Ayrıca aşırı seller, rüzgârlar, hava olayları mikroorganizmaların kolayca farklı bölgelere ve canlılara taşınmasına neden olacaktır. Böylece bulunduğunuz bölgede yaşayan canlılar ve ürünler için bugün olmayan riskler artık bu bölgenin problemi haline gelecektir. Bu durumda hem hayvansal, hem bitkisel ürünler ve hem de su ürünleri açısından bakıldığında her türlü bulaşıcıya açık güvenilir olmayan gıdalar miktar olarak da daha az üretilmek zorunda kalınacaktır.

Daha ileri durumlarda, daha önceki iklim koşullarında üretilen ürünler üretilemez hale gelecek ve böylece bölgelerin ürün portföyü değişecek, ürün kalitelerinde ve miktarlarında farklılık olacaktır. Bu durum gıda işleyen sanayiler açısından da sıkıntılara yol açacaktır. Sanayi için hammadde temini zora girecek ve kalite açısından da önceki ürün kalitesi yakalanamayacaktır.

SONUÇ

Sonuç olarak gıda güvenirliliği açısından dünyada farklı bölgelerin sorunları tüm dünyanın sorunu haline gelecektir. Gıda sanayi işlemek için istediği kalite ve çeşitte ürüne ulaşamayacaktır. Bu durumda kullanılan teknikleri değiştirmek zorunda kalacaktır. Tüketici alışılmışın dışında ve daha az güvenilir gıdayı tüketmek zorunda kalacaktır.

in summer. Moreover, heavier rainfall and flood and therefore the increase in soil's humidity will support mold development. In this case, especially pathogens (disease-causing microorganisms) and mold will pose a great problem about food safety. Another problem is the toxins created by these microorganisms, especially by mold. Today, toxins (especially micotoxins such as aflatoxin) pose an important food security problem for the whole world, with climate change the environment became more suitable for toxin production and it will become even a bigger problem. Furthermore, extreme floods, winds and weather events will cause microorganisms to be carried over easily to other regions and living beings. So the risk for living beings and products in your area that is non-existent today will become a problem of this area. In this situation, non-safe food, which are open to all kinds of contagious agents, will have to be produced less considering livestock products, vegetative products and aquaculture. In the following stages, it won't be possible to produce the products that can be produced in previous climate conditions and product portfolio of regions will change, quality and amount of products will differ. This will cause problems for food processing industries. It will be difficult for the industry to supply raw materials and it won't be possible to obtain the previous product quality.

CONCLUSION

In conclusion, problems of different regions in the world will become the problem of the whole world regarding food safety. Food industry will not be able to access products with the desired quality and diversity for processing purposes. They will have to change the techniques they use. Consumers will have to consume food that is out of the ordinary and less safe.

SÜT İŞLETMELERİNDE GIDA GÜVENLİĞİ

ÜLKEMİZDEKİ SÜT İŞLETMELERİNİN TAMAMI AB UYUM ÇERÇEVESİNDE GIDA GÜVENLİĞİ İLKELERİNE UYGUN OLARAK İŞLETMELERİNİ MODERNİZE ETMİŞLERDİR.

FOOD SAFETY IN DAIRY ENTERPRISES

ALL DAIRY ENTERPRISES IN OUR COUNTRY HAVE MODERNIZED THEIR ENTERPRISES ACCORDING TO THE FOOD SAFETY PRINCIPLES WITHIN THE FRAMEWORK OF EU HARMONIZATION.

Burhan SAKKAOĞLU

Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği Genel Sekreteri
General Secretary of the Packaged Milk and Dairy Products Industry Association

TÜRK verilerine göre, çiğ süt 2009 yılında 1.570, 2013 yılında 2.055, 2014 yılında ise 2.178 süt tesisinde işlenmiştir. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı kayıtlarına göre ise 17 Aralık 2011 tarihinde 2.252 olan süt işleme tesisi sayısı 23 Ocak 2017 tarihi itibarıyla 2.042 adedi onaylı işletme sayısına ulaşmıştır. 17 Aralık 2011 tarihinden önce 5.943 olan süt toplama merkezinin, 23 Ocak 2017 tarihine kadar 5.734 adedi onay almıştır. Ocak 2017 itibarıyla süt işleme tesislerinin ve süt toplama merkezlerinin yaklaşık %95'i işletmelerini modernize ederek Bakanlıktan onay belgesi almışlardır.

Ülkemizdeki süt işletmelerinin tamamı AB uyum çerçevesinde gıda güvenliği ilkelerine uygun olarak işletmelerini modernize etmişlerdir. Yeni kurulacak işletmelerde ise üretimde kullanılan ve süt ile temas eden tüm alet, ekipmanın hijyen şartlarına uygunluğu, bina, tesisat ve malzemelerin periyodik bakımları, temiz ve dezenfekte edilebilir olması, zararlı canlılar ve çevresel kirleticilerin girmesini önleyici tedbirler alması, işyerlerinin teknik donanım ve personele sahip olması gibi özellikler aranmaktadır. Süt ve süt ürünlerini üreten işyerlerinde; en az 4 yıllık lisans eğitimi almış veteriner hekim, gıda ve ziraat mühendisi bulundurmaları, üretimin hijyen kurallarına uygun biçimde yapılması ve kişisel hijyen konusunda sürekli eğitim almaları zorunluluğu bulunmaktadır.

Süt işleme tesisleri, gıda güvenliği ilkelerini sıkı olarak uygulayan gıda işletmeleridir. Süt ve süt ürünleri mikroorganizmalar için uygun ortam sağladıklarından çok kısa bir süre içinde bozulabilmekte ve sağlığımız için tehlikeli olabilmektedir.

According to TURKSTAT data, raw milk was processed in 1,570 dairy enterprises in 2009, 2,055 in 2013 and 2,178 in 2014. According to the records of the Ministry of Food, Agriculture and Livestock, the number of certified enterprises reached 2,042 as of 23 January 2017 from 2,252 milk processing facilities on 17 December 2011. Before 17 December 2011, the number of milk collection centers was 5,943 and until 23 January 2017, 5,734 of them have been certified. As of January 2017, approximately 95% of milk processing facilities and milk collection centers have modernized their businesses and were certified by the Ministry.

All dairy enterprises in our country have modernized their businesses in accordance with food safety principles within the context of EU harmonization. In newly established enterprises, all the tools and equipment used in production and are in contact with milk must comply with hygiene conditions, periodic maintenance of the building, installations and materials must be conducted, they must be clean and disinfected, preventive measures must be taken to prevent the entry of harmful organisms and environmental pollutants. In establishments producing milk and dairy products; there must be veterinarians, food and agriculture engineers with at least 4 years of undergraduate education, production must be made in accordance with hygiene regulations and they must receive continuous training on personal hygiene.

Milk processing facilities are food enterprises that strictly enforce food safety principles. Milk and dairy products may perish within a very short period of time as they provide a suitable



İşletmeye alınan çiğ sütlerin; süt aracılığıyla insanlara geçebilecek herhangi bir bulaşıcı hastalık belirtisi göstermeyen, genel sağlık durumu iyi, sütün bulaşmasına neden olabilecek hastalık belirtisi göstermeyen, özellikle akıntılı herhangi bir genital enfeksiyonu, ishal ve ateşle seyreden bağırsak enfeksiyonu veya tanımlanabilir bir meme yangısı olmayan, sütü etkileyebilecek herhangi bir meme yarısı olmayan, kullanımına müsaade edilmeyen ilaç ve antibiyotik uygulanmamış ve izinli veteriner ilacı ve antibiyotik kullanıldığında, bu ürünler için tavsiye edilen kalıntı arınma süresinin tamamlandığı gözlemlenen hayvanlardan elde edilmesi gerekmektedir. Süt işleme tesislerinin süt aldığı çiftliklerdeki ineklerin sağlığı veteriner hekimler tarafından çok yakından takip edilmektedir. Sağımdan hemen sonra çiğ süt soğutmaya alınmakta ve işletmeye nakliye süresince de çiğ süt soğuk zincir muhafaza edilmektedir. İşleme tesisine vardığında süt sıcaklığı 10°C'den fazla olamaz. Süt tesisi işletmecisi, çiğ sütü üretim tesisine kabulünde, sütün 6°C veya altına hızla soğutulmasını, işlenene kadar bu sıcaklıkta muhafazasını sağlar. Süt ürünlerinin hazırlanmasında kullanılacak çiğ inek sütleri 30°C'de her mililitrede 300 binden az koloni sayısına sahip olmalıdır. Süt ürünleri üretiminde kullanılacak ısıtılmış işlem görmüş inek sütü 30°C'de her mililitrede 100 binden az koloni sayısına sahip olmalıdır. Süt işleme tesisleri işletmeye aldıkları çiğ sütleri fabrikaya kabul edilmeden önce bakteri, somatik hücre ve antibiyotik kontrolünden geçirirler. Sütler daha sonra fabrikada süzülme, yabancı maddelerden temizlenme, istenmeyen kokuların

environment for microorganisms and may be dangerous to our health.

Raw milk to be processed must be from animals who do not show any signs of contagious diseases that can be passed to humans through milk, any signs of diseases that may cause milk to be contagious, any kind of genital infection especially with discharge, diarrhea and intestinal infection with temperature or identifiable mastitis, any udder lesion, that were not given any medication or antibiotics that are not allowed to be used and when allowed veterinary medicine or antibiotic is used, the residual washout period is completed for these products. The health of cows in dairy farms where milk processing facilities are milked is closely monitored by veterinarians. Raw milk is taken to cool immediately after milking and raw milk is kept in the raw milk cold chain during transportation to the enterprise. Milk temperature cannot exceed 10°C when it arrives the processing facility. When accepting the raw milk at the production facility, the dairy facility operator ensures that milk is rapidly cooled down to 6°C or below and kept at this temperature until processing. Raw cow milk to be used in preparation of dairy products should have less than 300 thousand colonies per milliliter at 30°C. Heat treated cow milk to be used in the production of dairy products should have less than 100 thousand colonies per milliliter at 30°C.

Milk processing facilities test raw milk for bacteria, somatic cells and antibiotics before accepting to the factory. Then milk is subjected to heat treatment by filtration, foreign

alınması, standardizasyon ve homojenizasyon işlemlerinden geçirilerek ısıtılma tabii tutulur. Isıtılmanın niteliğine göre süt, hastalık yapıcı mikroorganizmalardan veya sütün bozulmasına neden olan ve hastalık yapan mikroorganizmalardan arındırılmaktadır. Sonrada hijyenik veya aseptik, yani 'her türlü canlı mikroorganizmadan arındırılmış' ortamda steril ambalajlara doldurularak ambalajlanmaktadır.

Bütün bunların sağlanması için ASÜD, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile işbirliği içinde çiğ süt üretimi ile süt ve süt ürünleri iyi hijyen uygulama kılavuzlarını hazırlayarak sektörün hizmetine sunmuştur. Ayrıca bu konuda üyelerine eğitimler de vermektedir.

İnsan sağlığı ve gelişiminde hayati rolü olan; doğanın tüm memelilere ilk olarak sunduğu bir gıda maddesi olan süt ve süt ürünlerinin tüketimi karşısında en büyük engel halkın yanlış bilgilendirilmesidir. Ülkemizde gıda güvenliğinin herhangi bir alanında hiçbir uzmanlığı olmayan tanınmış kimi isimler son zamanlarda, kendilerince geliştirdikleri bilim dışı teorilerle adlarını gündemde tutma amacıyla, endüstriyel ambalajlı süt ve süt ürünlerini karalamakta, 'tazelik ve doğallık' gibi kavramlarla izlenebilirliği hiç olmayan, gıda güvenliğinden yoksun kimi ürünleri 'doğallığı' öne sürerek teşvik etmektedir. Ne yazık ki ülkemizde böyle bir akım oluştu. Sözde, halkımızın sağlıklı beslenmesine katkı sağlamak amacıyla yapılan tüm bu yayınlar, sınır tanımayan eleştiriler nedeniyle insanlarımızı özellikle hayvansal gıda tüketiminden tamamen uzaklaştıracak boyutlara ulaşmıştır. Ülkemizde gıda konusunda kaosa doğru giden bir bilgi kirliliği mevcuttur. Bunu önlemenin yolu, uzman olmayan kişilerin kişisel görüşlerini genel yayın araçları yoluyla dile getirmelerini sınırlandırmaktır.

SOKAK SÜTLERİ RİSKLİ

Süt ve süt ürünleri tüketimini arttırmak yönünde tüm dünyada çalışmalar yapılırken, brusellozun kol gezdiği ülkemizde sokak sütünün öne çıkarılmasının riskleri gayet açıktır. Sağlık Bakanlığı'nın Türkiye Verem Savaş 2011 Raporu'na göre 15 bin 943 yeni tüberküloz vakası bildirilirken, yeni olgu hızı 100 binde 22'dir. Dünya Sağlık Örgütü 2011 Raporu'na göre ise tüberküloz insidansı 100 binde 28'dir. Bir başka çalışmada, sığır tüberkülozunun insan tüberkülozuna katkısı, en yüksek ilişkilendirme kırsal alanlarda olmak üzere, %2 ila %10 arasında bulunmuştur. Aynı rapora göre tüm illerde rastlantısal örnekleme ile belirlenen bruselloz sürü prevalansı sığırlarda %11,5, koyunlarda %15,0 olarak hesaplanmıştır. Bizim tavsiyemiz halkımızın her türlü kontrolden geçmiş ambalajlı ve markalı ürünleri tercih etmeleri yönündedir. Aksi halde sokaktan aldıkları ürünlerle, birtakım ekonomik kayıplara uğradıkları gibi sonu ölümlere kadar giden hastalıklara yakalanmaları söz konusudur.

ASÜD'ÜN SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ İLE İLGİLİ BİLGİ PAYLAŞIMINDA BULUNDUĞU KAYNAKLAR:

www.asuder.org.tr

www.suthakkindahersey.com

matter. Cleaning, removal of undesirable odors, standardization and homogenization. As per the nature of heat treatment, milk is purified from disease-causing microorganisms or from microorganisms that cause milk to spoil. Then it is filled and packaged into sterile packages in hygienic and aseptic, meaning purified from all kinds of living microorganisms.

In cooperation with the Ministry of Food, Agriculture and Livestock, ASÜD prepared raw milk production and milk and milk products good hygiene application guidelines for the sector. In addition to this, training is also provided for its members.

The greatest obstacle to the consumption of milk and dairy products, which has a vital role in human health and development and the first food nature provides to all mammals, is the misinformation to the public. Recently, in our country some famous individuals who do not have any expertise in any area of food safety, with their unscientific theories they have developed, just for the purpose of keeping their names on the agenda, have been smudging industrial packaged milk and dairy products and encouraging some products without traceability and food safety claiming that they are 'natural'. Unfortunately, there is such a trend in our country. Supposedly, these publications published to contribute to our public's healthy diet, have reached such dimensions that they totally push people away from animal food consumption. In our country, there is information pollution that will almost cause chaos. The way to prevent this is to limit the ability of non-experts to express their personal opinions through general broadcasting tools.

STREET MILK IS RISKY

While studies are being carried out all over the world to increase consumption of milk and dairy products, the risks of bringing street milk out in our country where brucellosis is common are obvious. According to 2011 Turkey Tuberculosis Report of the Ministry of Health, 15,943 new tuberculosis cases were reported and the new case rate is 22 in 100 thousand. According to World Health Organization's 2011 Report, tuberculosis incidence is 28 in 100 thousand. In another study, the contribution of bovine tuberculosis to human tuberculosis was found to be between 2% to 10% with the highest association being in rural areas. According to the same report, the herd prevalence of brucellosis was determined as 11.5% in cattle and 15.0% in sheep, using random sampling in all provinces. Our recommendation for our people is to prefer packaged and branded products undergone all kinds of controls. Otherwise, with the products they buy from the street, they may experience some economic loss and catch diseases that may cause death.

SOURCES OF INFORMATION ASÜD SHARES ON MILK AND DAIRY PRODUCTS:

www.asuder.org.tr

www.suthakkindahersey.com

GIDA TEKNOLOJİSİNDE GÜVENLİ GIDA ÜRETİMİ

BAZI BESİNLER, GIDA TEKNOLOJİSİ İŞLEMİ SONUCUNDA DAHA SAĞLIKLI GIDALAR HALİNE GELMEKTEDİR. BAZI BESİNLER İSE ÇİĞ VE İŞLENMEMİŞ OLARAK YENEBİLMEKTEDİR.

SAFE FOOD PRODUCTION IN FOOD TECHNOLOGY

CERTAIN FOOD PRODUCTS BECOME HEALTHIER AFTER FOOD TECHNOLOGY PROCESSING SOME OTHERS CAN BE CONSUMED RAW AND UNPROCESSED.

Prof. Dr. Sıdıka BULDUK

Gazi Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü Öğretim Üyesi
Gazi University, Health Sciences Department, Member of Faculty at the Nutrition and Dietetics Department

Gıda teknolojisinde kaliteli ve sağlıklı bir ürün elde etmek için, iyi bir teknoloji ve bunun yanında güvenli bir gıda programı uygulamasına ihtiyaç vardır. Kaliteli ve sağlıklı üretim için çevrenin ve çalışanların temiz, sağlıklı olmaları ve işletmede kullanılan hammaddelerin de belli hijyenik koşullarda elde edilmesi gerekmektedir. Günümüzde birçok besin, artık işlenmiş olarak sağlanmaktadır. Gıda teknolojisinin ilerlemesi ile hemen her çeşit besin işlenmekte ve tüketiciye işlenmiş olarak sunulmaktadır. İşlenen besinlerin hazırlanması, satın alınması, stoklanması ve tüketilmesi daha kolaydır. Bazı besinler, gıda teknolojisi işlemi sonucunda daha sağlıklı, daha lezzetli ve daha ekonomik gıdalar haline gelmektedir. Bazı besinler ise çiğ ve işlenmemiş olarak yenebilmektedir. Günümüzde raf ömrü uzun olan hazır gıdalara ve bu gıdaların endüstrisine artan bir talep vardır. İşlenmiş gıda ürünlerinin sayısı son yıllarda hızla artmıştır.

Büyük holdinglerden, kendi içinde çalışan bireysel gıda üreticilerine kadar, yüzlerce gıda üreticisi vardır. Türkiye’de gıda terörü ve gıdalardan kaynaklanabilecek sağlık sorunları bir olgu haline gelmiştir. Gıdaların tarladan sofraya kadar geçirdikleri değişimin sonucunda elde edilen biyoteknolojik ürünler hayatımızın bir parçası olmuştur. Dünya Sağlık Örgütü (WHO) her yıl dünyada 200.000’den fazla insanın gıdalardan kaynaklanan zehirlenmeler yüzünden hayatını kaybettiğini bildirmiştir.

Yaşamımızın temel maddesi olan gıda maddeleri, güvenli gıda koşullarının yeterince sağlanamaması nedeniyle zararlı hale gelmektedir. Dünya nüfusunun hızla artması, gelişen teknolojiye

En order to produce quality and healthy products in food technology, a good technology and a safe food program are required. For a quality and healthy production, the environment and employees must be clean and healthy, and raw materials used in the enterprise must be obtained in certain hygienic conditions. Today, many food products are offered after being processed. With the advancement in food technology, almost all food products are processed and offered to the consumers as processed. It is easier to prepare, buy, stock and consume processed food. Some food products become healthier, more tasty and more economic after the food technology process. Certain food products can be consumed raw and unprocessed. Today, there is an increasing demand for convenience food with a long shelf life and for their industry. The number of processed food products has rapidly increased in the recent years.

There are hundreds of food producers from big holdings to self-employed individual food producers. In Turkey, food terror and health problems that may arise from food have become a phenomenon. Biotechnological products obtained by transforming the food in the process from farm to table have become a part of our lives. World Health Organisation (WHO) stated that over 200,000 people in the world die of food poisoning every year.

Food products that constitute the basic products of our lives, become harmful when safe food conditions are not met sufficiently. Rapid increase in the world population,

bağlı olarak artan çevre kirliliği, ekonomik güçsüzlük ve eğitim yetersizliği güvenli gıda teminini zorlaştırmaktadır. Tüketime sunulan gıdaların neden sağlıklı olduğu ise pek çok aşamada yapılan kontroller ile belirlenebilmektedir. En iyi kontrol denetleyicileri, üreticinin bizzat kendisi, yasal kuruluşlar ve tüketicilerdir. Gıda teknolojisinde öngörülen temel ilke, tüketicinin sağlıklı ve nitelikli gıdalar ile beslenerek gerek hastalık etmeninden gerekse yeterli ve dengeli beslenme yönünden sağlığın korunması ve güvenli gıda üretiminin sağlanmasıdır. Gıda kaynaklı sağlık sorunları, doğrudan gıda maddesinden kaynaklanabileceği gibi olumsuz çevre koşulları, üretici ve tüketicilerin besin hijyeni konusundaki yanlış bilgi, tutum ve davranışlarından da kaynaklanabilir. Gelişen gıda teknolojisine rağmen ilkel metotlarla gıda üretimine devam etmek, gıda kaynaklı taşıyıcıların olması, hayvanlardaki zoonotik (hayvanlardan bulaşan) hastalıklar gibi birçok faktör gıda kaynaklı hastalıkların ortaya çıkmasına zemin hazırlamaktadır. Bütün bu olumsuz gelişmelerin önüne geçmek ancak gıda teknolojisinde güvenli gıda üretimine önem verilmesi ile mümkündür. Bütün bunlar gıda işletmelerinin başarısı ve kalitesi açısından oldukça önemlidir. Gıda teknolojisinde güvenli gıda üretiminin olması sağlıklı ve kaliteli gıda üretimi ile mümkündür. Gıdanın güvenli olup olmadığına bakılırken nitel ve nicel olarak kalite kriterleri; kimyasal bileşim, gıdanın fiziksel özellikleri, mikrobiyolojik özelliklerle birlikte duyuşal özellikleri de dikkate alınmalıdır. Kaliteyi oluşturan faktörlerin tamamı gıda güvenliğini de belirlemektedir. Güvenli, sağlığa zarar vermeyen gıda üretimi için ilk şart güvenli hammadde teminidir. Gıda güvenliği, en kısa deyişle; tüketilen gıdanın sağlığa zarar vermemesi demektir. Gıda kaynaklı patojen (hastalık yapan) mikroorganizmalar ile kontrolsüz ve yoğun kullanılan kimyasal maddeler (gübre, zirai ilaçlar, gıda katkı maddeleri, ağır metaller, alerjenler) halk sağlığı için çok ciddi tehlikeler oluşturmaktadır. İnsan sağlığını korumak ve çevreye verilecek zararın azaltılması için gıda üretim tekniklerinin ve teknolojisinin geliştirilmesi ve mevcut yasaların uygulanması gerekmektedir. Gıdaların “tarladan sofraya” kadar tüketicilerin sağlığını tehdit etmeyecek şekilde üretilmesi ve sunulması toplum sağlığı açısından büyük önem taşımaktadır. Gıda güvenliği konusu, ülkemizin Avrupa Birliği üyeliği için aday ülke ilan edilmesi ile birlikte üzerinde daha fazla durulan konulardan biri olmuştur. “Tarladan sofraya” gıda zincirinin tamamını kapsayan tüm unsurlar ile birlikte risk analizine dayanan, bilimsel yönden yetkin ve şeffaf bir gıda güvenliği sistemi oluşturulmalıdır. Bir ülkede gıda güvenliğinin sağlanamaması, ciddi tıbbi bakım giderlerinin de artışına, üretkenlikte azalmaya, gıda kaybına, gıda ticaretinde ve turizm giderlerinde azalmalara neden olmaktadır.

TR
GIDA
TEKNOLOJİSİNDE GÜVENLİ
GIDA ÜRETİMİ KAPSAMINDA
TÜKETİME SUNULAN GIDALARIN
TÜRLÜ TEHLİKE RİSKLERİNİN
ORTADAN KALDIRILMASI İÇİN BİR DİZİ
ÖNLEM ALINMAKTADIR.

EN
PRECAUTIONS ARE TAKEN TO ELIMINATE
VARIOUS DANGEROUS RISKS OF FOOD
OFFERED FOR CONSUMPTION
WITHIN THE SCOPE OF SAFE
FOOD PRODUCTION IN FOOD
TECHNOLOGY.

environmental pollution linked with the technology, economic weakness and lack of education make it more difficult to supply safe food. It is possible to determine why the food offered for consumption is healthy through the controls conducted in several stages. The best control inspectors are the producers themselves, legal institutions and consumers. The basic principle in food technology is to ensure that consumers eat healthy and quality food, their health is protected from disease factors by sufficient and balanced diets and food is produced safely. Food based health problems may be caused directly by the food product but also negative environmental conditions, wrong information, attitude and behaviour of producers and consumers about food hygiene. Despite advanced food technology, many factors such as continuing food production using primitive methods, food borne carriers and zoonotic diseases in animals form a basis for food borne diseases. Avoiding all these negative developments is possible only by attaching importance to safe food production in food technology. All of these are important with regard to the success and quality of food enterprises. Safe food production in food technology is possible with healthy and quality food production. To check if the food is safe or not, its qualitative and quantitative quality criteria, its chemical composition, physical and microbiological properties of the food and its sensory properties must be taken into consideration. All factors that constitute quality also determine food safety. The first condition for safe food production that does not damage health is safe raw material supply. In short, food safety means that the food we consume does not damage health. Food borne pathogen (disease-causing) microorganisms and chemicals that are used intensely without control (fertilizers, agricultural pesticides, food additives, heavy metals, allergens) pose very serious danger to public health. To protect humans' health and to minimize the environmental danger, food production techniques and technology must be developed and current laws must be implemented. It is important for public health that food is produced and offered “from farm to table” in a way that does not pose a danger to consumers' health. Food safety has been emphasized more with the announcement of our country as a candidate country for European Union membership. With all factors covering the whole “from farm to table” food chain, a scientifically competent and transparent food safety system based on risk analysis must be created. Not being able to ensure food safety in a



Gıda teknolojisinde güvenli gıda üretimi kapsamında tüketime sunulan gıdaların “tarladan sofraya” kadar geçirdikleri aşamalarda fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü tehlike risklerinin ortadan kaldırılması için bir dizi önlem alınmaktadır. Ülkemizde ve dünyada uygulanan gıda ile ilgili standartları sınıflandırmak mümkündür. Bunlar:

- Gıdaların üretiminde, depolanmasında ve dağıtımında kullanılan alet ve makinalar ile ilgili standartlar.
- Gıdaların mikrobiyolojik yapısını tayin etmeye yönelik standartlar.
- Gıdanın içerisinde bulunan ve her gıda için farklı maddeler ile ilgili standartlar.
- Gıda ile temasta bulunan maddeler ile ilgili standartlardır. Standartlara uygun olarak üretilmeyen gıdaların tüketici sağlığını olumsuz yönde etkilemesi nedeniyle gıda teknolojisinde güvenli gıda üretiminin ulusal ve uluslararası boyutta önemi her geçen gün artmaktadır.
- Gıda güvenliği konusunda tüm dünyada kabul görmüş gıda güvenliği yönetim sistemleri şunlardır:
 - Tehlike Analizi Kritik Kontrol Noktaları
 - İyi Tarım Uygulamaları
 - İyi Üretim Uygulamaları
 - İyi Hijyen Uygulamaları
 - İyi Laboratuvar Uygulamaları

country causes an increase in serious medical expenses, a decrease in productivity, loss in food and a decrease in food trade and tourism expenses. In the “from farm to table” processes of food offered within the scope of safe food production in food technology, precautions are taken to eliminate physical, chemical, biological and all kinds of danger risks. It is possible to classify standards on food in our country and in the world. These are:

- Standards about equipment and machinery used in production, storage and distribution of food.
- Standards to assess microbiological structure of food.
- Standards about materials in food and materials that are different for every food product.
- Standards about materials contacting food.

As food that is not produced according to the standards has a negative impact on consumer health, the importance of safe food production in food technology becomes more important every day. Food safety management systems accepted all over the world are:

- Hazard Analysis Critical Control Points
- Good Agricultural Practices
- Good Production Practices



- İyi Dağıtım Uygulamaları
- İyi Ticaret Uygulamaları
- İyi Veteriner Uygulamaları

Dünyadaki diğer ülkelerde olduğu gibi ülkemizde de güvenilir gıda üretimini sağlamak çok önemlidir. Gıda teknolojisinde güvenli gıda üretimi yapılabilmesi için yukarıda sıralanan gıda güvenliği yönetim sistemlerine uyulması gerekmektedir. Son yıllarda tüketiciler gıda konusunda bilinçlenerek sağlıklı ve güvenli gıda arayışına yönelmişlerdir. Bu nedenle üreticilerin bu durumu dikkate alarak üretim yapmaları bir zorunluluk haline gelmiştir. Gıda teknolojisinde güvenli gıda üretiminde tüketicilerin satın alacakları ürünlerin sağlıklı olmasına ve hijyenik şartlarda üretilmiş olmalarına dikkat etmeleri çok önemlidir. Gıda ürünlerinin ambalajları, gıdaların tüketiciler tarafından tercih edilmesinde önemli bir parametredir. Gıdaların kaliteleri, raf ömürleri ve gıda güvenlikleri bakımından ambalaj; gıdanın hava, ısı, ışık, kimyasal etki, mikroorganizma ve dış darbeler gibi çevresel etkilerden korunmasını sağlayan ve aynı zamanda tüketiciye gıda hakkında bilgi veren sargı veya kaplardır. Akıllı ambalajlama sistemleri, mikrobiyolojik bozulmaların ve toksik maddelerin hızlı ve etkin bir şekilde tespit edilebilmesi ve bozulan ürünlerin tüketilmelerinin önüne geçilebilmesinde önemli bir rol oynamakta-

- Good Hygiene Practices
- Good Laboratory Practices
- Good Distribution Practices
- Good Trade Practices
- Good Veterinary Practices

As in the other countries in the world, it is quite important to ensure safe food production in our country. In order to produce safe food in food technology, food safety management systems mentioned above must be followed. In recent years, consumers have become more conscious about food and started seeking out safe food. For this reason, it became an obligation for producers to produce by taking this into consideration. In safe food production in food technology, it is very important for consumers to pay attention that products they buy are healthy and produced in hygienic conditions. Packaging of food products is an important parameter in consumers' choice of a certain food item. Packaging is wrappers or cups that protects food from air, heat, light, chemical action, microorganisms and impacts and gives information to consumers about the food, regarding its quality, shelf life and food safety. Smart packaging systems play an important role in swiftly and efficiently detecting microbiological deteriorations and toxic materials and preventing people from consuming

dır. Bu tür yeni teknolojiler, gıda güvenliğinin sağlanması ve gıdanın izlenebilirliğinin daha etkin bir biçimde gerçekleştirilmesine olanak sağlamaktadır. Böylece kaliteli ve güvenilir gıda temini kolaylaşmaktadır.

Günümüzde nanobilim hızla gelişmektedir. Gıda ve ziraat alanlarında nanoteknolojik çalışmalara ağırlık verilmiştir. Gıda işleme, fonksiyonel ürünlerin geliştirilmesi, biyoaktif maddelerin taşınması ve kontrollü salınım, yeni paketleme sistemlerinin geliştirilmesi ve gıdaların raf ömürlerinin uzatılması için nanoteknolojinin gıda teknolojisinde etkin bir biçimde kullanılabileceği, yapılan çalışmalarla ortaya konmuştur. Ürün koruma ve raf ömrünün uzatılması amacıyla üretilen nanokompozitler ile ambalajlama ve nanosensörler ile patojenlerin tespit edilebilmesi gıda güvenliğinde yeni açılımlar sağlayacaktır.

SONUÇ

Gıda üretim tekniklerinde gelişmeler ile birlikte gıda maddelerinin üretimi de önemli oranda artmıştır. Tüketicilerin güvenli gıdaya ulaşabilmek için yaşadıkları kaygılar, daha sağlıklı ve kaliteli ürün arayışı son yıllarda tüm dünyada gıda güvenliğinin daha fazla ön plana çıkmasına yol açmıştır. Gıda ürünlerinin üretiminden tüketimine kadar olan tüm aşamalarında gerekli kontrol önlemlerinin alınması hem tüketicilerin sağlığının korunmasına hem de ekonomik kayıpların önüne geçilmesinde önemli rol oynayacaktır. Güvenli, sağlıklı ve kültürel olarak kabul edilebilir gıdalara sahip olmak tüm insanlığın en doğal hakkıdır.

KAYNAKLAR

- EHEDG “Hygiene Design Principles for Food Factories” EHEDG Guidelines, Document No: 44, European Hygienic Engineering and Design Group, Frankfurt, Germany, 2014.
- Bulduk, S. “Gıda Teknolojisi”, Detay Yayıncılık, Ankara, 2016.
- FDA, “Food Defence-Food and Drug” US Food and Drug Administration, 2015.
- Bulduk, S., ve Bulduk, E.Ö. “Gıda ve Personel Hijyeni”, Detay Yayıncılık, Ankara, 2014.
- IFST. Olestra, London: Institute of Food Science and Technology. London, 2004.
- Omaye ST. Food and Nutritional Toxicology. New York; CRS Press, 2004.
- Bulduk, S; “Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama”, Detay Yayıncılık, Ankara, 2013.
- Chen MF. “Attitude Toward Organic Foods Among Taiwanese as Related to Health Consciousness, Environmental Attitudes and the Mediating Effects of a Healthy Life Style. British Food Journal, 111(2); 2009.
- Janssen, M. and Hamm, U. “The Mandatory EU Logo for Organic Food: Consumer Perceptions”. British Food Journal, 114(3); 2012.
- Han, J. H. “New Technologies in Food Packaging Overview. In: Innovations in Food Packaging”. Elsevier Academic Press, London, UK, 2005.
- Lechuga, L.M. “Micro- and Nanoimmunosensors: Technology and Applications”. Analytical and Bioanalytical Chemistry, 384(1):44-6; 2006.

perished products. Such new technologies make it possible to ensure food safety and food traceability effectively. Therefore quality and safe food supply gets easier.

Today, nano-science is developing rapidly. The focus in food and agriculture fields is in nano-technological studies. Studies prove that nano-technology can be used effectively in food technology to process food, develop functional products, carry bioactive materials and ensure their controlled release, develop new packaging systems and extend shelf life of food. Being able to detect pathogens with nano-sensors and packaging with nanocomposites produced to protect the product and to extend its shelf life will open up new horizons in food safety.

CONCLUSION

With the developments in food production techniques, production of food products has significantly increased. Consumers' concerns to access safe food and their search for healthier and quality products caused safety to gain in importance. Taking necessary control measures in all stages of food products, from production to consumption will play an important role in protecting consumers' health and preventing economic losses. It is the whole humanity's most natural right to have safe, healthy and culturally acceptable food.

REFERENCES

- EHEDG “Hygiene Design Principles for Food Factories” EHEDG Guidelines, Document No: 44, European Hygienic Engineering and Design Group, Frankfurt, Germany, 2014.
- Bulduk, S. “Food Technology”, Detay Yayıncılık, Ankara, 2016.
- FDA, “Food Defence-Food and Drug” US Food and Drug Administration, 2015.
- Bulduk, S., and Bulduk, E.Ö. “Food and Personnel Hygiene”, Detay Yayıncılık, Ankara, 2014.
- IFST. Olestra, London: Institute of Food Science and Technology. London, 2004.
- Omaye ST. Food and Nutritional Toxicology. New York; CRS Press, 2004.
- Bulduk, S; “Nutrition Principles and Menu Planning Principles”, Detay Yayıncılık, Ankara, 2013.
- Chen MF. “Attitude Toward Organic Foods Among Taiwanese as Related to Health Consciousness, Environmental Attitudes and the Mediating Effects of a Healthy Life Style. British Food Journal, 111(2); 2009.
- Janssen, M. and Hamm, U. “The Mandatory EU Logo for Organic Food: Consumer Perceptions”. British Food Journal, 111(2); 2009.
- Han, J. H. “New Technologies in Food Packaging Overview. In: Innovations in Food Packaging”. Elsevier Academic Press, London, UK, 2005.
- Lechuga, L.M. “Micro- and Nanoimmunosensors: Technology and Applications”. Analytical and Bioanalytical Chemistry, 384(1):44-6; 2006.

GIDA GÜVENLİĞİNDE AVRUPA BİRLİĞİ'NE UYUM SÜRECİ

TÜRKİYE 2010 YILINDA "5996 SAYILI VETERİNER HİZMETLERİ, BİTKİ SAĞLIĞI, GIDA VE YEM KANUNU"NU ÇIKARARAK AB MEVZUATINA UYUM SAĞLARKEN, GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASINI MODERNİZE ETTİ.

HARMONIZATION WITH THE EUROPEAN UNION IN FOOD SAFETY

IN 2010, TURKEY COMPLIED WITH THE EU LEGISLATION AND MODERNIZED ITS FOOD SAFETY POLICY BY PASSING "VETERINARY SERVICES, PLANT HEALTH, FOOD AND FEED LAW NO. 5996".

M. Gökhan KİLİT
IKV Strateji ve İş Geliştirme Müdürü
IKV Strategy and Business Development Manager

TR Avrupa Birliği ile Türkiye arasındaki Gümrük Birliği'nin güncellenmesinin gündemde olduğu bu dönemde, gerek tüketicilerin gerek gıda üreticilerini, işleyicilerini ve ticaretini yapanları yakından ilgilendiren bir süreç yaşıyoruz. Gıda ile ilgili tüm süreçlerin, izlenebilir, öngörülebilir ve denetlenebilir olmasını amaçlayan AB, bu konudaki mevzuatını gıda güvenliği, hayvan sağlığı, hayvan refahı ve bitki sağlığı çerçevesinde değerlendiriyor. Bu çerçevede ülkemizde gıda güvenliğine ilişkin yapılan çalışmalar hızlı bir şekilde ilerliyor.

GIDA SEKTÖRÜNE YÖNELİK REFORMLAR

Bilindiği gibi, Türkiye 2010 yılında "5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu"nu çıkartarak AB mevzuatına uyum sağlarken, gıda güvenliği politikasını modernize etti. Türkiye için büyük bir ihtiyaç olan gıda güvenliği alanında 5996 sayılı kanunun yasallaşması, gıda güvenliği açısından bir dönemin başlangıcı oldu. Kanun kapsamında yüzden fazla yönetmelik yayımlandı. Bu yönetmelikler, hayvan sağlığı, bitki sağlığı, gıda güvenliği ve yem konularında AB standartlarına ulaşabilmek adına yeni düzenlemeler getirdi. Gıda güvenliği sisteminde getirilen değişikliklerde ilk öne çıkan ise işletmeler için olan düzenlemelerdi. Tüm gıda işletmelerine kayıtlı ve onaylı olma zorunluluğu getirildi. Ayrıca, AB'ye uyum kapsamında küçük işletmelerin HACCP uygulamalarına geçiş aşamasında kullanılmak üzere rehber olması açısından 24 adet "İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi" hazırlandı. Gıda ve gıda ile temasta bulu-

EN Nowadays, when the update of the Customs Union between the European Union and Turkey is on the agenda, we are experiencing a period that closely concerns consumers, food producers, food processors and food traders. Aiming for all processes about food to be traceable, predictable and controllable, the EU interprets its legislation on this subject within the framework of food safety, animal health, animal welfare and plant health. Within this framework, activities regarding food safety in our country are progressing rapidly.

REFORMS FOR THE FOOD INDUSTRY

As is known, Turkey complied with the EU legislation and modernized its food safety policy by passing "Veterinary Services, Plant Health, Food and Feed Law No. 5996" in 2010. Enactment of the law no. 5996 on food safety, which is a great necessity for Turkey, has been the beginning of a new period for food safety. Over a hundred regulations were issued under the law. These regulations introduced new legal arrangements to meet EU standards in animal health, plant health, food safety and feed. The most prominent changes in the food safety system were the legal arrangements for enterprises. All food enterprises were imposed an obligation to be registered and approved. Furthermore, within the scope of harmonization with the EU, 24 "Good Hygiene Practices Guides" were prepared to guide the transition stage of small enterprises to HACCP practices. "Turkish Food Codex" aiming to ensure that food and materials and supplies that contact food are produced, prepared, processed, stored, transported and placed on the market hygienically

nan madde ve malzemelerin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, hazırlanması, işlenmesi, depolanması, nakledilmesi ve piyasaya arz edilmesi aşamalarında taşınması gereken özelliklerin belirlenmesini amaçlayan “Türk Gıda Kodeksi”, Aralık 2011’de Resmi Gazete’de yayınlandı. Kodeks kapsamında da onlarca yönetmelik hazırlandı. Bu gelişmeler sonucunda öne çıkan bazı başlıkları şu şekilde özetlemek mümkün:

KAYITLI VE ONAYLI GIDA İŞLETMELERİ

Gıdanın izlenebilirliğini artırmak ve işletmelerin kontrolünü sağlamak için gıda ile ilgili üretim ve satış yapan işletmelerin kayıt ve onay işlemlerini belirleyen yönetmelik, AB mevzuatı esas alınarak hazırlandı. İşletmeleri kayıtlı ve onaya tabi işletmeler olarak ayrı gruplandıran yönetmelik esaslarına göre, ürünü işlemeden son kullanıcıya satışı yapan işletmelerin sadece kayıtlı işletme olması yeterli olurken, üretim yapan ve ürünü işleyerek dağıtımını sağlayan işletmelere onaya tabi olma zorunluluğu getirildi.

İşletmelerin kayıt numaralarının ürünlerin etiketinde yer alması ile tüketici satın aldığı ürünün hangi işletmede üretildiğini görebiliyor. Bunun yanında, onaya tabi gıda işletmelerinde üretilen hayvansal gıdaların sağlık ve tanımlama işareti zorunluluğu getirilmesi izlenebilirlik açısından önemli bir adım. Sağlık işareti, kesimhanenin onay numarasını ve işletmenin bulunduğu ülkeyi belirtirken, tanımlama işareti gıdaların işlendiği tesisin bulunduğu ülke ve onay numarasını gösteriyor. Ayrıca kesime gönderilen hayvanların gıda zinciri içerisinde takip edilmesi sağlanırken, hayvanlara ait tüm bilgiler sistemde izlenebiliyor.



and in line with its technique, was published in December 2011 in the Official Gazette. Tens of regulations were prepared within the scope of the codex. As a result of these developments, we can summarize some prominent ones as follows:

REGISTERED AND APPROVED FOOD ENTERPRISES

Regulation that specifies the registration and approval processes of enterprises that produce and sell food to increase traceability of food and to control enterprises was prepared based on the EU legislation. According to the provisions of the regulation that group enterprises as approved and subject to approval, enterprises that sell products to ultimate consumer without processing are only required to be registered and enterprises that produce, process and distribute the products are required to be subjected to approval.

With enterprises' registration numbers on products, consumers will be able to see the facility that produced the product purchased. In addition to this, it is an important step for traceability that food of animal origin produced in food facilities, which are subject to approval, are obliged to have a health and identification sign. Health sign indicates the approval number of the slaughterhouse and the country where the facility is whereas the identification sign shows the country of the processing facility and its approval number. Furthermore, it is ensured that livestock sent for slaughter can be traced in the food chain and all information about livestock can be monitored.



GIDA HİJYENİ

Gıda güvenliği açısından tüketicinin korunmasını sağlamak amacıyla gıda işletmelerinin, gıdanın ilk üretiminden son tüketiciye sunulmasına kadar uyması gereken gıda hijyenine ilişkin genel kuralları kapsayan Yönetmelik, 852/2004/EC sayılı Gıdaların Hijyenine İlişkin Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü esas alınarak hazırlandı. Yönetmelik, gıda işletmecisini kontrolü altındaki üretim, işleme ve dağıtım aşamalarının tümünden ve bu yönetmelikte belirtilen hijyen gerekliliklerinin sağlanmasından sorumlu tutuluyor.

GIDA VE YEM KONTROLLERİ

Çiftlikten sofraya gıdanın kontrolü, AB mevzuatına uyumu, etkin bir gıda denetimini ve tüketiciye güvenilir ürün sunulmasını hedef alırken, bu kapsamda ülke çapında görevlendirilen kontrol görevlilerine geniş yetkiler veriliyor. Gıda ve yemin insan veya hayvan sağlığı üzerinde olumsuz etkisi ihtimalini tespit eden kontrol görevlisi, ürünün satışını durdurma ve yasaklama ve aynı zamanda tarlada tespit ettiği olumsuz ürünü imha yetkisine sahip. Gıda ve yem işletmelerinin şartlara uymayan ürünlerinin, piyasadaki geri çekilmesini içeren düzenlemede ithal ürünlerin alkoyulması da sağlanabiliyor. Bu ürünler imha edilebiliyor, özel bir işleme tabi tutularak yeniden kullanımı sağlanabiliyor veya geri gönderilebiliyor. Yapılacak denetimlerde risk esaslı denetim sistemi uygulanması esas alınıyor. Uygun sıklıklarla ve gıda maddelerinin taşıdığı riskle orantılı olarak yapılacak denetimlerin AB'deki denetim ve kontrol sıklığına uyarlandığı görülüyor. Riskli işletmelerde daha yoğun, düşük riskli işletmelere daha az sıklıkla denetleme yapılmaktayken, denetim sıklıkları bir ay ile üç yıl arasında değişiyor.

DEĞERLENDİRME

AB mevzuatı esas alınarak gerçekleştirilen düzenlemeler, üyelik müzakereleri sürecinde uyum sağlama zorunluluğumuz bulunan AB gıda güvenliği politikası açısından önem taşıyor. Bu nedenle, gıda güvenliğinde son derece sıkı düzenlemelere sahip AB standartlarının karşılanması amacıyla gıda işletmelerinin iyileştirilmesine yönelik çalışmalar etkin bir şekilde yürütülmelidir. Gerçekleştirilen reformlar, gıda sektörünün yanında, tüketicilerimizin sağlıklı ve güvenli gıdaya erişimini sağlamakla beraber tarımsal işletmelerimizin de rekabet gücünü de artırıyor.

FOOD HYGIENE

In order to protect consumers regarding food safety, the Regulation that covers general rules on food hygiene that must be met by food facilities from the first production of food to offering them to the ultimate consumer, was prepared based on the European Parliament and Council Regulation on Food Hygiene No. 852/2004/EC. Regulation holding the food enterprise managers responsible for meeting the hygiene requirements stipulated in this regulation and all production, processing and distribution stages under the control of the food enterprise.

FOOD AND FEED CONTROLS

The law aims for the control of food from farm to table, compliance with the EU legislation, an effective food control and providing safe products to consumers and in this context, extensive authority is given to control officers assigned nationwide. Control officers, who determine the possibility of negative impact of food and feed on human and livestock health, have the authority to stop sales of and ban a product and also to dispose the harmful product they detect in the field. The legislation, which covers recall of products of food and feed enterprises that do not comply with requirements, also allows for seizure of imported products. These products can be destroyed or reused with a special treatment or sent back. The inspections are based on a risk-based practice. It is observed that inspections to be conducted regularly and in proportion with the risk carried by the foodstuff are adapted to the inspection and control frequency in the EU. Inspections are more frequent in risky enterprises and less frequent in enterprises with lower risk. Inspection frequency ranges between one month to three years.

EVALUATION

Arrangements made based on the EU legislation have an important role regarding the EU food safety policy that we have to meet in membership negotiation process. For this reason, in order to meet the standards of EU, which has extremely tight arrangements in food safety, activities to improve food enterprises must be conducted effectively. These reforms, apart from the food sector, ensure that our consumers can access healthy and safe food and they also increase the competitiveness of our agricultural enterprises.





TR
"TÜKETİCİ GÜVENİLİR
GIDANIN TEMEL HAKKI OLDUĞUNU
BİLMELİ. BUNUN PEŞİNDE KOŞMALI,
YANLIŞI ALO 174'E ŞİKAYET ETMELİ VEYA
HER ŞEYDEN ÖNCE YANLIŞ OLDUĞUNU
DÜŞÜNDÜĞÜ BİR GIDAYI ALMAMALI."

EN
"CONSUMERS SHOULD BE AWARE THAT FOOD
SAFETY IS THEIR FUNDAMENTAL RIGHT. THEY
SHOULD GO AFTER IT AND REPORT ANY
PROBLEM TO 174 HOTLINE OR SHOULD
NOT PURCHASE PROBLEMATIC FOOD
IN THE FIRST PLACE."

SAĞLIKLI NESİLLER İÇİN GIDA GÜVENLİĞİNE DİKKAT!

ATTENTION TO FOOD SAFETY FOR HEALTHY GENERATIONS!

TR **G**üvenli gıdalara erişim; son yıllarda devletlerin en çok önem verdikleri konuların başında yer alıyor. Türkiye de gıda güvenliğine önem veren ülkelerden biri. Bu amaçla hükümet ve sivil toplum kuruluşları kanahyla çeşitli çalışmalar yapıyor. Gıda güvenliğinin sivil toplum ayağında faaliyetler gösteren Gıda Güvenliği Derneği de bu alanda en etkin kuruluşlardan biri. 2004 yılında Türkiye Kalite Derneği'nin (KALDER) gıda sektöründeki üyelerinin talepleri doğrultusunda kurulan Gıda Güvenliği Derneği, tüketici sağlığının korunması ve tüketicilerin bilinçlendirilmesi misyonu ile toplum yararına çok önemli çalışmalar yürütüyor. Gıda Güvenliği Derneği Yönetim Kurulu Başkanı Samim Saner ile gıda güvenliğini ve derneğin çalışmalarını konuştuk:

EN **A**ccess to safe food has been a top priority for governments in recent years. Turkey is one of the countries that consider food safety as an important issue. To this end, many activities are carried out by governments and non-governmental organizations. Turkish Food Safety Association, which functions in the civil society side of food safety, is one of the most influential organizations in this field. Founded in 2004 in line with the requests of the food-sector members of Turkish Quality Association (KALDER), Turkish Food Safety Association conducts many important activities for public interest, with the mission of protecting consumer health and raising consumer awareness. We discussed food safety and the activities of the association with Samim Saner, the Chairman of the Food Safety Association's Board of Directors:

► En temelden başlayacak olursak, 'gıda güvenliği' kavramının kapsamını sizden alabilir miyiz?

Gıda güvenliği, gıdaların, tarladan sofraya olan üretim süreci içerisinde, insan sağlığına zarar vermeyecek şekilde üretilmesini sağlamak için alınan tedbirler bütünüdür. Gıda güvenliği fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikeleri ele almaktadır. Gıda güvenliğinin biyolojik boyutuna hijyen diyoruz. Hijyen insan sağlığını bozacak mikroplar, virüsler ve parazitlerin gıdalara bulaşmasının, çoğalmasının ve etkin bir şekilde yok edilebilmesinin kontrolü anlamına gelmektedir. Gıda güvenliğinin kimyasal boyutunu ise bulaşanlar, katkılar ve kalıntılar oluşturmaktadır. Bulaşanlar başlığı altında; aflatoksin, okratoksin gibi küf toksinleri, ağır metaller, dioksin ile gıdanın üretimi sırasında oluşabilecek akrilamid gibi tehlikeler ele alınmaktadır. Katkılar; normalde yasal mevzuatta izin verildiği şekilde kullanıldığında bir sağlık sorununa neden olmamasına rağmen, izin verilen durumların dışında kullanıldığında tehlikeye yol açabilmektedir. Kalıntılar ise; normalde yasal mevzuatın izin verdiği şekilde bitkisel ve hayvansal üretim sırasında kullanıldığında bir tehlike yaratmamasına karşın doğru ve uygun şekilde kullanılmadıklarında tehlike yaratan maddelere denilmektedir.

► Türk halkı gıda güvenliği konusunda yeterince bilinçli mi?

Türk tüketicisinin gıda güvenliği üzerinde yoğun ilgisi olduğunu görüyoruz. 2015 yılındaki tüm Türkiye'nin örneklemini baz alan 'Gıda Güvenliği Algısı' araştırmamıza katılanların yüzde 90'ı gıda alışverişinde güvenilir gıda olmasına önem veriyor. Kadınların yüzde 89'unun kaliteye, erkeklerin ise yüzde 89'unun aile bireylerinin tercihlerine önem verdiği sonucunu elde ettik.

► Üreticilerin gıda güvenliğine ilişkin bilinç düzeyi nasıl? Daha iyi bir noktaya nasıl gelinebilir?

Ülkemiz büyük bir coğrafya ve gıda güvenliği konusunda birbirinden çok farklı seviyede üretim tesisleri bulunuyor. Bir tarafta Avrupa standartlarının bile üzerinde üretim yapan kuruluşlar varken; diğer tarafta ne yazık ki merdiven altı olarak tabir edilen bir çok tesis de var. Dolayısıyla aynı anda birbirinden çok farklı gıda güvenliği seviyesindeki ürünü bulmak mümkün. Son yıllarda gıda mevzuatında çok önemli değişiklikler oldu ve sektör için yepyeni bir dönem başladı. AB mevzuatına uyum sağlamayı temel hedef alan bu mevzuatların en önemli yaklaşımlarının başında; gıda işletmecisinin, yani gıda maddesini üreten, işleyen, paketleyen, satan; kısaca her aşamada görev alan kişilerin gıdanın güvenli olmasını sağlamaktan sorumlu tutulmasıdır. Bir diğer önemli yaklaşım ise gıdaların izlenebilirliğinin sağlanması gerekliliğidir, tüm bunlar sektörü oldukça ileriye taşıyor. Ancak gıda güvenliğinin gelişimi için en temel strateji; kayıt dışının yok edilmesi ile standartlara uygun üretim yapılmasının sağlanması ve haksız rekabetin ortadan kaldırılmasıdır. Gıda güvenliğinin gelişiminde yanlış yapanların cezalandırılması ne kadar önemliyse, doğru yapanların da desteklenmesi o derece önemlidir. Burada üzerinde dikkatle durulması gereken çok önemli bir durum ortaya çıkmaktadır; o da sektörün gıda güvenliğine yönelik altyapı, alet-ekipman, analiz, eğitim, danışmanlık ve belgelendirme gibi alanlarda çeşitli yatırımlar ve harcamalar yapmasının gerekliliğidir. Sektörün ağırlıklı olarak KOBİ yapısında olduğu göz önüne alındığında her ne kadar şu anda da yapılıyor olsa daha fazla teşvik ve desteklere ihtiyaç duyulduğu açıktır.

► Starting from the basics, could you explain us the scope of the term 'food safety'?

Food safety is a group of measures taken to ensure food production safety for human health during the production process that is from farm to fork. Physical, chemical and biological hazards are also handled under food safety. The biological extent of food safety is called hygiene. Hygiene means preventing the reproduction and controlling the efficient destruction of germs, viruses and parasites that may be deleterious to human health. On the other hand, the chemical extent of food safety consists of contaminants, supplements and residues. Under contaminants, hazards are handled such as mold toxins like aflatoxins and ochratoxins, heavy metals, dioxin and acrylamide, which can occur during the production of food. Although they do not normally pose a danger to health when used in line with the legislation, supplements may cause damage if used for purposes outside permitted ones. Residues are substances that can endanger health when used improperly; although they do not pose any threat when utilized in line with the purposes stated in the legislation, during plant and animal production processes.

► Are Turkish people conscious enough about food safety?

We believe that Turkish consumers have a great interest in food safety. Our 'Food Safety Perception' study based on the entire country as a sample in 2015 showed that 90% of the participants pay attention to food safety in food shopping. Results also demonstrated that 89% of women pay attention to the quality while 89% of men regard the preference of their family members.

► What is the consciousness level of producers regarding food safety? How can we move forward?

Our country is located on a vast geography and there are many production facilities with different food safety levels. While some establishments operate on standards that even exceed those of Europe; there are many facilities that, unfortunately, exercise a production type called under-the-counter production. Thus, it is quite possible to find a product with different food safety levels at the same time. Food legislation has gone through major amendments in recent years and a new era has begun for the sector. One of the most important approaches of this legislation, which aims for harmonization with the EU legislation, is that it now holds responsible food operators for food safety and thus, people involved in every phase of food production such as production, processing, packaging and selling. Another significant approach is the need for ensuring traceability of the food. All these activities advance the food sector. However, the most essential strategy for the development of food safety is to ensure production in line with the standards by eliminating the informal production and to rule out unfair competition. For developing food safety, supporting integrity is just as important as punishing those with wrongdoings. This reveals a substantial point to accentuate: The sector needs investments and expenditures in various fields such as infrastructure, tools and equipment, analysis, training, consulting and documentation towards food safety. Given that the sector consists mostly of SMEs, it needs more incentives and support in addition to the existing ones.

► **Gıda güvenliği sağlanmasında tüketici, STK ve kamunun denetimleri çok önemli. Bu konuda neler söylersiniz?**

Kesinlikle. Gıda güvenliğinin sağlanmasında denetim çok ama çok önemli bir araç. Arz-talep dengesi açısından tüketici bilinci temel itici gücü oluşturuyor. Tabii bu durum gelir seviyesi ile de doğru orantılı. Gelir seviyesi düştüğünde insanlar sadece ihtiyaçlarını gidermeye yönelik tükettiklerinden ve para birinci öncelikli konu haline geldiğinden gıda güvenliği arka planda kalıyor. Yine de tüketici aynı fiyata gıda güvenliği daha yüksek ürünleri satın alması noktasında bilgilendirilmeli ve yönlendirilmeli. Çünkü sistemi tüketici davranışları şekillendiriyor. Güvenilir gıdaya olan talebin artırılması konusunda devlet, sektör ve STK'lar işbirliği içerisinde hareket etmeli.

► **Gıda güvenliği konusunda dünya ve Türkiye'de uygulanan HACCP gibi sistemler var, bu sistemlerin ortak özellikleri ve hedefleri nedir?**

Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri genelde HACCP'i temel alan BRC, IFS yada FSSC 22000 gibi önleyiciliği temel alan ve risk bazlı sistemlerdir. HACCP bütün gıda güvenliği yönetim sistemlerinin temel çıkış noktasıdır, bu işin alfabesidir. Sorduğunuzda gıda sektöründe çalışan herkes HACCP'i iyi bildiğini söyleyecektir, ancak ne yazık ki gerçek hayatta HACCP'in bir çok yerde yeterince hatta hiç anlaşılmadığını ve doğru bir şekilde uygulanmadığını görüyoruz.

► **Gıda güvenliğinin sağlanması noktasında gelişmiş ülkeler ne gibi yol haritaları izliyor?**

Günümüzde gıdaların güvenliğinin sağlanması için başta mevzuatların koyduğu kurallar ve denetimler ile analiz kontrolleri olmak üzere çok çeşitli ulusal ve uluslararası bilimsel ve teknik uygulamalar gündemdedir. Ancak yine de enteresan bir çelişki ile karşı karşıyayız; bir taraftan tarih boyunca ilk defa bu kadar yüksek gıda güvenliği standartları, gıda güvenliği analiz sistemleri ve diğer kontrol mekanizmaları ile donatılmış durumdayız. Diğer taraftan ise gıda hammaddelerinin küresel risklerinin bu kadar yoğun olduğu bir dönem de yaşanmamıştı. Bu da beraberinde kötü ellerde tarihte görülmedik gıda hilelerini ve gıda güvenliği problemlerini getiriyor.

► **Türkiye'de gıda güvenliği en çok hangi ürünlerde ihlal ediliyor?**

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı 2012 yılından itibaren dönem dönem taklit veya tağşiş yapıldığı kesinleşen ve tüketicilerin sağlığını tehlikeye düşürecek şekilde bozulmuş gıdaları üreten işletmeleri kamuoyuna duyurmaktadır. Bakanlık bu kapsamda firma, marka bilgileri ve tespit edilen bulgularla birlikte 2016 yılında toplam 505 parti ürünü açıkladı. İfşa edilen bu ürünler incelendiğinde ağırlıklı olarak et ve et ürünleri ile süt ürünleri göze çarpıyor. Takiben bitkisel yağ, bal, takviye edici gıdalar, çikolata, alkollü ve alkolsüz içecekler de ürünler arasında yer alıyor. Bulgular incelendiğinde ise et ve et ürünlerinde; tek tırnaklı eti, sakatat, peynirde bitkisel yağ ve nişasta, yoğurttan süt harici yağ ve jelatin görülüyor.

Bu konudaki diğer önemli bir gösterge ise AB ülkelerine ihraç ettiğimiz ürünlere ilişkin AB'nin RASSF sistemi (Gıda ve Yem İçin Hızlı Alarm Sistemi) verileridir. 2016 yılında AB ülkeleri tarafından Türkiye ile ilgili 285 bildirim yapılmış. Bu bildirimlerin yaklaşık yarısını kuruyemişlerde ve meyve-sebzede aflatoksin bulguları oluşturuyor.

► **Inspections of consumers, NGOs and the public are of crucial importance in ensuring food safety. What is your comment on this?**

Absolutely. Inspection is an essential tool for ensuring food safety. Consumer awareness makes up the basic driving force in terms of supply-demand balance. Of course, this is in direct proportion to the level of income. When income level decreases, people start to consume just to meet their needs, money becomes the top priority and food safety fades into the background. Nevertheless, consumers should be informed and guided in purchasing safer food products at the same price. Because, the system is shaped by the behaviours of consumers. The government, sector and NGOs should cooperate to increase the demand for safe food.

► **Systems like HACCP are implemented for food safety in Turkey and around the world. What are the common features of these systems?**

Food Safety Management Systems are risk-based and preventive systems like BRC, IFS or FSSC 22000, which are generally based on HACCP. HACCP is the basis of all food safety management systems; it is the handbook of this field. If you asked around, everyone in food sector would tell you that they mastered HACCP. However, it is unfortunately evident that, in practice, HACCP is not understood and implemented properly in many places, let alone mastered.

► **What is the roadmap of developed countries in terms of ensuring food safety?**

Today, various scientific and technical practices, both national and international, are on the agenda to ensure food safety such as rules and inspections and analysis controls set by the legislation. However, we still face an interesting conflict; on one hand, we are equipped with the highest ever food safety standards, food safety analysis systems and other control mechanisms. Yet global risks of raw materials for foodstuff are at the highest-ever levels. In the wrong hands, this brings about unprecedented food frauds and food safety problems.

► **For which products is food safety the lowest in Turkey?**

Since 2012, the Ministry of Food, Agriculture and Livestock has been regularly announcing to public the establishments where counterfeiting and adulteration are detected and that produce spoiled food in a way to endanger consumer health. In this sense, the Ministry revealed 505 batches of products in total with their brand information and findings in 2016. Mainly meat and meat products and dairy products stand out among these exposed products. Following these; vegetable oil, honey, food supplements, chocolate, alcoholic and non-alcoholic beverages are also among revealed products. When the findings are examined, it is evident that there is Equidae meat and offals in meat and meat products; vegetable oil and starch in cheese; and non-dairy fat and gelatine in yoghurt.

Another significant indicator on the matter is the EU's RASFF system (Rapid Alert System for Food and Feed) data regarding the products we export to EU countries. EU countries sent 285 notifications to Turkey in 2016. Almost half of these notifications state findings of aflatoxin in nuts, fruits and vegetables. We see that another important finding is the pesticide residues in fruits and vegetables.

I would like to mention here the vital problems regarding food that are food frauds and adulteration. This subject is gradually becoming a more



Önemli bir diğer bulgunun ise meyve ve sebzelerde pestisit kalıntıları olduğunu görüyoruz. Burada gıda ile ilişkili çok önemli bir sorun olan gıda hileleri ve tağşişten de bahsetmek isterim. Bu konu hem ülkemizde hem de dünyada her geçen gün önemi artan bir sorun haline gelmektedir. Hileli gıdaların dünya ekonomisinde yaklaşık olarak 45 milyar dolarlık bir yeri olduğu tahmin edilmektedir. Bu inanılmaz büyük bir miktar. Ne yazık ki bilim geliştikçe gıda hilelerini tespit edecek analiz yöntemlerinin yanı sıra sahteciliğin şekli ve boyutu da gelişmekte ve artmaktadır. Gıda güvenliği ve gıda hileleri konusunda en büyük risk; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan üretim izni alınmadan üretilmiş, merdiven altı ürünlerdedir. Çünkü bu ürünlerin hangi hammaddelerden, nerede, ne zaman ve ne şekilde üretildiğine dair her şey belirsiz. Kısacası gıda güvenliğinin en temel konularından birisi olan izlenebilirlik kaybolmuş durumda. Bu duruma özellikle ambalajsız ürünlerde rastlanıyor. Ürünün kime ait olduğu belli olmadığı için sahtekarlar rahatlıkla her türlü hileye başvurabiliyor. Tüketicinin hileli ürünlere maruz kalmaması için öncelikle ambalajlı ve bildiği markaları, yine bildiği ve güvendiği yerlerden satın alması gerekiyor. Tüketicilerin aynı zamanda ürünlerin etiketlerini dikkatle okuması ve etiket üstünde Bakanlık iznini araması gerekiyor.

► **Aynı şekilde gıda güvenliğinin sağlanmadığı tesislerle ilgili bilgi verebilir misiniz?**

Bu sorunuza da aynı adresi vereceğim; merdiven altı ve kayıt dışı üretim, ambalajsız ürünlerin üretildiği tesisler...

► **Yaz aylarındayız, turistik tesislerin karnelerinden bahsedebilir misiniz?**

Ülkemizde gıda güvenliği koşullarını yerine getiren ve uluslararası standartta çalışan birçok otelin yanı sıra bilinçli olmayan birçok otel ve turistik tesis de bulunmaktadır. Özellikle 'her şey dahil' sistemde sunulan açık büfe servisin çok uzun sürmesi, buradaki tehlikeyi katlayarak arttırıyor. Ancak gıda güvenliği ve hijyen kurallarına uyulduğu sürece bu tehlikeler gerçekten kontrol altına alınabilir. Otel mutfakları da aynen fabrikalarda uygulanan süreçlere çok ben-

important issue both for our country and the world. It is estimated that fraudulent food constitutes a share of approximately \$45 billion in the world economy. This is an incredibly high figure. Unfortunately, the form and size of fraudulence evolved and increased alongside with the scientific developments that enabled more elaborate analysis methods to detect food fraud. The biggest risk in terms of food safety and food fraud is under-the-counter production that is unauthorized by the Ministry of Food, Agriculture and Livestock. Because, any detail on raw materials, location, time period and conditions of production for these products is obscure. Traceability, one of the backbones of food safety, has vanished. We especially see this problem in unpackaged products. Since it is not certain whom the product belongs to, imposters can easily practice any deceit they wish. To avoid fraudulent products, consumers should primarily purchase packaged products from known brands and from stores they know and trust. They should also carefully read the product labels and look for the approval of the Ministry on the label.

► **Could you also provide us with information on facilities in which food safety is not established? Which places threaten food safety the most?**

I will give the same answer as before; under-the-counter and unregistered production facilities where they produce unpackaged products.

► **It's summer, could you talk about the scorecards of tourism facilities?**

Aside from many hotels that fulfil food safety requirements and operate on international standards in our country, there are also many unconscious hotels and tourism facilities. Long waiting times in open buffet services offered in 'all-inclusive' system especially increase the danger in this sense. However, these dangers can truly be taken under control as long as the food safety rules and hygiene requirements are implemented. Hotel kitchens are of similar nature in terms of the processes implemented in factories. There is a sequence of processes containing purchasing, raw material receiving department, operational

zer nitelikte... Satın alma, hammadde kabul, depolama, işlem hazırlıkları, üretim, soğutma, servise hazırlama ve servisle devam eden bir süreç yaşanıyor. Bu sürecin tüm adımlarında dikkatli olmak gerekiyor. Burada bir diğer çok kritik konuya dikkatiniz çekmek istiyorum. O da eğitim. Gıda güvenliği, sonuçta içinde personelin yer aldığı bir konu, o nedenle personel davranışları çok ama çok önemli, bunu da düzeltmenin yolu doğru ve etkin bir eğitmeden geçiyor.

► Gıda güvenliği konusunda evlerin, ev hanımlarının durumu nasıl?

Güvenilir gıdayı aldıktan sonra evde doğru şekilde saklamak ve sonra da doğru bir şekilde hazırlamak ve pişirmek son derece önemli. Özellikle de işin satın alma boyutunda ana rol üstlenen kadın, anne de olması sebebiyle gıda güvenliği konusunda çok hassas. Ancak bu hassasiyet bazen yanlış şekillerde de ortaya çıkabiliyor. Örneğin hala yumurta ve eti yıkayan tüketicilerimiz de var. Oysa yumurta ve etin yıkanmaması gerekiyor, çünkü bu şekilde üzerindeki mikroorganizmaların ortama bulaşma riski artıyor. Diğer taraftan evlerde hangi noktada neye ve nasıl hassasiyet gösterileceğinin tam bilgisine sahip olunmadığını görüyoruz. İnsanlarımızın birinci derecede açıkta satılan, menşei belirsiz yüksek riskli gıdalardan korkmaları gerekirken; izin verilmiş katkı maddelerine zehir muamelesi yapıp, bunlardan korkuyorlar.

► Evlere giren sebze, meyve hayvansal ürünlerin saklanması, temizlenme, pişirilmesi süreçleri için neler önerirsiniz?

Et ve et ürünlerinin doğru koşullarda saklanması gıda güvenliği ve insan sağlığı açısından büyük önem taşımaktadır. Doğru koşullar ise ortamın hijyenik olması ile sıcaklıktan ibarettir. Hijyeniklik, ortamın mikrobiyolojik açıdan temizliğinin ölçüsüdür. Ortam hij-

preparations, production, cooling, preparing for service and servicing itself. Every step should be taken carefully. I would like to point out another critical point here: training. Food safety is a process that involves staff, in the end. Behaviours of the staff are crucial and the way of fixing these behaviours is appropriate and efficient training. We, as Turkish Food Safety Association, place special emphasis on training. We have many different, ongoing activities for the tourism sector.

► What is the stand of houses and housewives on food safety?

It is extremely important to correctly store and then correctly prepare and cook safe food at home after purchase. Women, who take up the main role in purchasing, are especially sensitive about food safety since they are also mothers. However, this sensitivity sometimes takes incorrect forms. For instance, there are still consumers who wash eggs and meat. Whereas, eggs and meat should not be washed as the microorganisms on them may contaminate the setting.

Moreover, we see that people do not exactly have the knowledge of at what point, to what and how to be sensitive. While our people should be avoiding high risk food with unknown origin and sold unpackaged, they are treating approved food supplements as though they are poison and abstain from them.

► What could you recommend for the storage, cleaning and cooking processes of vegetables, fruits and animal-origin products?

It is important to store meat and meat products under right conditions in terms of food safety and human health. Right conditions mean hygienic environment and right temperatures. Hygiene is the measurement of cleanliness of the environment in terms of microbiology. If the environment is hygienic, meat is not contaminated or just minimally contaminated with bacteria. After bacterial contamination, the main

yenik ise ete bakteri bulaşmaz ya da çok az olur. Bakteri bulaştıktan sonra ise esas sorun bakterinin üremesine izin verilmemesidir. Bunun için ortamın soğuk olması sağlanmalıdır. Buzdolabı sıcaklığı olan 0-4°C arasında bakterilerin üremeleri yavaşlar, derin dondurucu sıcaklığı olan -18°C ve üzerinde ise bakterilerin üremeleri tamamen durur, yani gıdalar bu sıcaklıkta tamamen güvenilir bir şekilde saklanabilirler.

İster kırmızı et, ister kanatlı eti, ister balık olsun çiğ etlerde daima bazı bakterilerin bulunabileceğini ve bunun normal bir durum olduğunu aklımızdan çıkarmamalıyız. Önemli olan ise eti güvenilir hale getirmektir, bunun için de en doğru yöntem etin doğru bir şekilde pişirilmesidir. Mikrobik açıdan riskli olan meyve ve sebzeler de tüketilmeden önce çok iyi yıkanmalıdır.

► Herhangi bir ürünün, sofraya gelişine kadar nasıl bir süreci takip etmesi lazım ki o ürün güvenli olsun?

Bir gıda tarladan çatala gelene kadar pek çok aşamadan geçiyor. Tarladaki üretici, hasat eden, depolayan, işleyen, paketleyen, lojistiği sağlayan, perakendeci ve tüketici de gıda güvenliğinin bir parçası. Güvenilir gıda, güvenilir hammadde ile mümkün olduğundan, işimiz tarladaki veya çiftlikteki birincil üretim ile başlıyor. Tarlada ve çiftlikte gerçekleştirilen üretimin güvenli olması, sofraya gelen gıdanın güvenliğinin sağlanmasında en önemli adımdır. Bu anlamda çiftçilerin her açıdan desteklenip, güçlendirilmesi ve işinin ehli üreticiler haline gelmesi gerekmektedir. Bu noktada izlenebilirlik ve tedarik zincirinin denetimi kritik konular.

► Gıda güvenliği ve hastalık ilişkisinden bahsedersiniz?

Gıda kaynaklı hastalıkların büyük bir kısmı bakteriyel kökenli olup, özellikle et, süt gibi proteince zengin gıdalardan insanlara bulaşır. Patojen dediğimiz bu hastalık yapıcı bakterilerin yol açtığı hastalık belirtileri birkaç faktöre göre değişebilir. Patojen bakterilerin çeşidi ve sayısı, kişilerin çok genç, çok yaşlı, hasta ve güçsüz kişiler olması yani duyarlılık dereceleri veya bağışıklık sistemleri ve hatta tokluk açık durumları bu faktörlerdendir. Gıda zehirlenmesi dediğimiz klinik tablo genellikle mide bulantısı, kusma ve ishal şeklinde görülür.

► Daha sağlıklı nesiller için ülkemizin gıda güvenliği konusunda ne gibi adımlar atması gerekiyor?

Birkaç kritik adımdan bahsetmek istiyorum. İlk olarak tüketicinin bilinci çok önemli, ne yazık ki tüketici tarafında korkulması gereken yüksek riskli konuların dikkate alınmadığına, ancak gerçekte önemli bir risk teşkil etmeyen konuların sürekli gündemde olduğuna tanık oluyoruz. Bu durumda gerçek risklerle mücadele edeceğimize suni risklerle uğraşıp önceliklerimizi değiştirmiş oluyoruz. Tüketicinin gerçek olmayan risklere yönelmesi devletin de sektörün de önceliklerini etkiliyor ve ülkece bundan zarar görüyoruz. Tüketicinin bu yöneliminin altında hiç şüphesiz basında sıklıkla yer alan yanlış bilgiler ve bilgi kirliliği geliyor. İkinci önemli adım ise gıda güvenliği konusuna yatırım yapan, kendini geliştirmek isteyen tesislere devletin bir şekilde destek olması. Bu devletin gıda güvenliğine yönelik yapacağı stratejik bir yatırım. Üçüncü olarak ise uygunsuz ürün üreticilerinin daha sıkı denetlenmesi ve caydırıcı önlemlerin alınması geliyor. Daha sağlıklı nesilleri ancak güvenilir gıdalarla yetiştirebileceğiz.

struggle is to prevent bacteria from reproducing. In this sense, the environment should be cold enough. Bacteria reproduction slows down between 0-4 °C on refrigerator temperatures and on deep-freezer temperatures, -18 °C and above, the reproduction of bacteria completely halts. Thus, food can be safely stored in these temperatures. Whether for red meat, poultry meat or fish meat; keep in mind that raw meat may always contain some bacteria and it is a perfectly normal situation. The important thing is making the meat safe; the best way to keep meat safe is cooking the meat the right way. Fruits and vegetables that are microbially risky should be thoroughly washed prior to consumption.

► Which processes should a product go through from farm to fork in order to be safe?

Food goes through many processes from farm to fork. Producers in the farm; people who harvest, store, process, package, manage logistics; retailers and consumers are all part of food safety. Since reliable food is only achievable with reliable raw material, our responsibility starts at primary production in the field or farm. Safe production in the field or farm is the most important step for ensuring the safety of food that ends up on the table. To this end, farmers should be supported on all aspects so that they can strengthen and become master producers in their domain. Traceability and inspection of the supply chain become critical at this point.

► Could you explain the relation between food safety and diseases?

A major part of food-borne diseases originate from bacteria and they are transmitted to people by protein-rich foods, especially meat and milk. Symptoms of diseases caused by these bacteria, also called pathogens, may vary depending on some factors. Type and number of pathogenic bacteria, people being too young, too old, too sick or weak, indicating their sensitivity level or their immune system, even the fact that whether they are full or hungry are all among these factors. The clinical presentation, called food poisoning, manifests itself with nausea, vomiting and diarrhea. In the presence of fever in addition to these symptoms, this may be a food-borne infection rather than food poisoning.

► What can be done in terms of food safety to achieve healthy generations in our country?

There are a few critical steps that I would like to talk about. Firstly, awareness of the consumer is crucial. Unfortunately, we see that actually important and risky topics are overlooked while subjects that do not pose any real risk are always hot on the agenda. This makes us change our priority by making us tackle with fictitious risks rather than struggle with real risks. When customers focus on unrealistic risks, priorities of both the government and the sector gets affected by it and the whole country suffers from the results. Without any doubt, incorrect data and information pollution popularized by the media lies beneath this drive of the customer. The second important step is the government supporting facilities that invest in food safety issue and wish to improve themselves. This would be a strategic investment from the government towards food safety. Thirdly, controls should be tighter and deterrent measures should be taken against the producers of improper products. Healthy generations can only be achieved with reliable food.



TARİHİN VE GÜL KOKUSUNUN İZİNDEN:
FOLLOWING THE TRACE OF HISTORY AND ROSE SMELL:

ISPARTA

GÜLÜ, LAVANTASI İLE GÜZEL KOKULARIN KAYNAĞI OLAN ISPARTA, TARİHİ MEKANLARI VE DOĞASI İLE DE ÜLKE TURİZMİNDEKİ YERİNİ SAĞLAMLAŞTIRIYOR.

ISPARTA, THE SOURCE OF NICE SCENTS WITH ITS ROSE AND LAVENDER, SECURES ITS POSITION IN THE COUNTRY'S TOURISM WITH ITS HISTORICAL SITES AND NATURE.

BERİL ŞEN MUSTAFA VAROL • YASİN YAFES ÖZER • BARBAROS ÇAĞLAR

Kentlere damgasını vuran, akıllarda yer eden görüntüler, tatlar ve kokular vardır. O yüzdendir ki Isparta'ya, "Türkiye'nin gül bahçesi" denmiştir. Mayıs ayı, gül hasadı zamanı, kent buram buram gül kokar. Biraz gülün gölgesinde kalmış olsa da özellikle haziran sonunda, Keçiborlu ilçesine bağlı Kuyucak köyünde dikkati çeken lavantalar da Isparta'nın turizm hamlesi olmaya aday. Bir de yaşayan tarih var; nostaljisini taşıyan mekanlarla, o tarihe şahit olmuş karakterler...

There are images, tastes and smells that leave their marks on cities. For this reason, Isparta is called "Rose garden of Turkey". In May, when the roses are harvested, the whole town is fragrant with rose smell. Even though it is under the shadow of roses, especially in the end of June, lavenders in Kuyucak village of Keçiborlu can be a candidate to be the tourism move of Isparta. Then there is the living history; places that bear the nostalgia and characters who witnessed that history...

KURU KAHVENİN PİRİ

Bir zamanlar köy ve ilçelerden eşek ve katır sırtında getirilen üzüm ve benzeri ürünler, Üzüm Pazarı'nda satışa çıkarmış. Köylüler ürünlerini halka ve tüccarlara sattıktan sonra, yine pazardaki ayakkabıcı, bakırcı, derici, demirci ve manifaturacı gibi esnaftan kendi ihtiyaçlarını da karşılayıp köyelerine dönerlermiş. Üzüm Pazarı yıllar içinde kaçınılmaz bir şekilde değişti. Üzüm satan olmadığı gibi, 451 yıl boyunca kentin markası olan, ticaretin nabzının attığı bu yerin o telaşlı, kalabalık görüntüleri de artık yok. Ancak o sözlü tarihin temsilcileri hala dükkanlarının başında. 150'ye yakın işyerinin bulunduğu çarşının en eskilerinden biri Necati Kuru Kahve. 75 yaşındaki Necati Saygıcı, oğluyla birlikte Üzüm Pazarı nostaljisinin içinde tam anlamıyla yaşayan tarih. Tam 40 yıl önce, Isparta'nın ilk Türk kahvesi üreten atölyesini açmış ve Türk kahvesini kendi adıyla markalaştırmış. Kendisi hala Üzüm Pazarı'nda başladığı o küçük atölyede, ünü ise kentin dışına taşmış. “Nedir bu kahvenin özelliği?” diye sorunca, kırk yıllık tanışıklığı nasıl anlatacağını bilemez bir şekilde, “Yanık ve acı olmayan kahve...” diye cevap veriyor.

HALININ KENTİ

Tarihi 1891 yılına kadar uzanan halı dokumacılığı Isparta'nın bir başka değeri. Bir zamanların en revaçta mesleklerinden biri halı makası üreten atölyelermiş. Bunlardan biri hala Üzüm Pazarı'nda direniyor. Esnaf Abdullah Avcu, geçmişini özlemle hatırlıyor. 1970'li yıllarda evlerde halı üretimi yaygın olduğundan, her evde en az iki halı tezgahı varmış. Bu nedenle de Üzüm Pazarı'nda birçok imalathane bulunuyormuş. Abdullah Usta, halı makası imalatında önemli bir marka. Ancak bugün sipariş üzerine, halı makası çoğunlukla da normal bıçak ve makas yapıyormuş. Eski Üzüm Pazarı'nın girişinde Ferah Kebap var. Bu kente dair bir başka anı için buraya uğramakta yarar var. Isparta'nın fırın kebabı ve şiş köftesi ile kendi imatları tahin helvasının tadı damağınızda kalacak nitelikte.

FATHER OF ROASTED AND GROUND COFFEE

Once upon a time, grapes and similar products brought on donkeys and mules from other villages and cities, were sold in the Grape Market. Peasants would supply their needs from the shoemaker, coppersmith, leather shop, hammer smith and draper in the market and go back to their villages after selling their products to people and traders. Grape Market changed inevitably over the years. There is no one selling grapes or the hectic and crowded images of this place that was the brand of this city for 451 years and where the trade pulsated. However, representatives of that vocal history are still running their shops. One of the oldest shops of the bazaar with around 150 offices is Necati Ground Coffee. Necati Saygıcı is the living history in the nostalgia of the Grape Market. 40 years ago, he opened the first atelier to produce Turkish coffee in Isparta and he branded Turkish coffee with his name. He is still in the small atelier where he started in the Grape Market but his fame is known outside the city. When we ask “What is the characteristic of this coffee?” not knowing how to explain the forty year acquaintance, he answers “Coffee that is not burnt or bitter...”.

CARPET CITY

Carpet weaving is another treasure of Isparta which dates back to 1891. One of the most popular professions once was the ateliers that produce carpet scissors. One of them still resists in the Grape Market. Shopkeeper Abdullah Avcu misses the past. As it was common to make carpets at home in 1970's, every house had at least two carpet looms. For this reason, there were many workshops in the Grape Market. Abdullah Usta is an important brand in carpet scissors manufacturing. However today he manufactures carpet scissors, normal knives and scissors to order. There is Ferah Kebap in the entrance of the old Grape Market. You should stop by for another memory of this city. You won't be able to forget the taste of oven kebab and shish kofta of Isparta and their product halva.

SAKAL-I ŞERİF'İN KORUYUCUSU

Isparta'nın şanslarından biri, Osmanlı coğrafyasında inşa ettiği ya da öğrencilerine inşa ettirdiği 400'e yakın eserle bir mimari tarihi yaratan Mimar Sinan'ın bu kentte de iz bırakmış olması. Bu eserler yüzyıllar sonra hala hayatın içinde insanlara hizmet vermeye devam ediyor. Üzüm Pazarı civarında bulunan, 453 yıldır ayakta kalabilmiş Firdevs Paşa Camii, Mimar Sinan'ın Isparta'daki tek eseri ve Mimar Sinan Camii olarak da anılıyor. 1561 yılında, Kanuni Sultan Süleyman döneminde, sultanın Teke ve Hamid sancaklarını yönetmekle görevlendirdiği Firdevs Paşa tarafından, düzgün kesme taşla inşa edilen cami, aynı zamanda Peygamber Efendimizin (SAV) Sakal-ı Şerif'inin bulunduğu ender camilerden biri. Ispartalı Paşa Seydi Efendi'nin 143 yıl önce camiye hediye ettiği Sakal-ı Şerif, bayram günlerinin arifesinde ve dini açıdan özelliği olan gecelerin gündüzünde, öğle namazından sonra cemaate ziyarete açılıyor. Firdevs Bey, her yıl Mevlid Kandili'nde Mevlid-i Şerif okutulmasını ve cemaate bal şerbeti ikram edilmesini istemiş. İnşası tamamlandığı dönemde, caminin olduğu bölge, Tuz Pazarı olarak da anılıyordu. Sözlü kültürden kaynaklı, caminin pek bilinmeyen isimlerinden biri de, Tuz Pazarı Cami.

YAŞAMIN İÇİNDE TARİH

Firdevs Bey, cami yapılırken, caminin giderlerini karşılamak üzere yanına bir zaviye bir de bedesten yaptırmış. O günden geriye sadece bedesten kalmış. Mimar Sinan Camii vakıflarına gelir sağlamak için inşa edilen Firdevs Bey Bedesteni, Mimar Sinan stilinde ve düzgün kesilmiş yöreye ait kövke taşlarıyla yapılmış. Ayrıca bedestenin kuzeyindeki iki dükkan, caminin üzerinde bulunduğu arsa ve buradaki 12 dükkan, Demirciler Sokağı'ndaki iki dükkan, Ayakkabıcılar Sokağı'nda üç dükkan, yine cami vakfına gelir olması için vakfedilmiş. Bugün artık bu vakıf dükkanları ayakta değil. Zamanla caminin kurşunları erimeye başlayınca, bedestenin üzerindeki kurşunların sökülerek kubbelerde kullanıldığı biliniyor. Bir dönem depo olarak kullanılan bedesten, bugün artık günlük yaşamın uğrak yerlerinden bir çarşı.

PROTECTOR OF SAKAL-I ŞERİF

Isparta is lucky that Mimar Sinan, who created an architectural history with around 400 works he built or made his students build in the Ottoman lands, left a mark in this city as well. These masterpieces still continue to serve people in life after centuries. Firdevs Pasha Mosque close to the Grape Market that survived for 453 years is the only work of Mimar Sinan in Isparta and it is also known as Mimar Sinan Mosque. In 1561, during the reign of Süleyman the Magnificent, the mosque was built with proper dimension stone by Firdevs Pasha who was assigned to govern Teke and Hamid sanjaks by the sultan and it is one of the rarest mosques that has Prophet Mohammed's (S.A.W.) beard. Prophet Mohammed's beard gifted to the mosque by Pasha Seydi Efendi of Isparta 143 years ago is open to public visit during the daytime of special religious nights and eve of religious holidays, after the noon prayer. Firdevs Bey wanted Mevlid-i Şerif to be read and hydromel to be offered to people on Mawlid's every years. When the construction was complete, the area that has the mosque was called Salt Market. One of the lesser known names of the mosque is the Salt Market Mosque.

HISTORY IN LIFE

Firdevs Bey had a zawiya and a bazaar next to the mosque to cover construction expenses when the mosque was being built. Only the covered bazaar survived from those times. Firdevs Bey Covered Bazaar built to provide income to Mimar Sinan Mosque foundations, was built with clean cut kövke stone endemic to the area, in Mimar Sinan style. And two shops in the north of the covered bazaar, the field mosque was built on and 12 shops here, two shops in Hammer Smiths Street and three shops in Shoemakers Street were dedicated to provide income for the mosque foundation. Today, these foundation shops do not exist. In time, mosque's lead started to melt and lead over the covered bazaar were removed to be used in domes. Covered bazaar, which was used as a storage for a while, is a frequented place of daily life.

SEDİR ORMANINDA İBADET

Kent turunuzda görmeye değer bir başka tarihi yapı, her ne kadar orijinal mimarisini kaybetmiş olsa da, camilerin en eskileri arasında yer alan Kutlubey (Ulu) Camii... I. Murad döneminde, başarılar gösteren Isparta'nın ilk Subaşı Kutlu Bey tarafından yaptırılmış caminin inşa tarihi kesin olmamakla beraber, tahminler 1429'dan öncesine yoğunlaşıyor. Temelinden çıkan kalıntılardan Kutlubey Camii'nin yerinde daha önce Selçuklular tarafından inşa edilmiş bir cami bulunduğu anlaşılmış. Halk arasında kutsal ve uğurlu sayılan camide Kadir gecesi ve diğer dini açıdan önemli gecelerde namaz kılanların Hicaz'a gidip geldiğine inanılmış. Öyle ki, kent halkının, orijinal yeri çukurda olan camiyi biraz yükseltmek ve onarmak isteyenlere karşı çıkmasının tamiratın 1899'lara kadar gecikmesine neden olduğu düşünülüyor. Isparta'nın güneyinde bulunan sık ve iri ağaçlıklı Sidre Dağı'ndan getirilen sedir ağaçlarından yapılan direklerle sahip caminin, mihrap tarafında çürük birkaç direğin yenilenmesi için damı açılmış. Bu sırada direklerinin çoğunun işe yaramaz olduğu fark edilince, cami II. Abdülhamid'in tahta çıkışının 25. yıl anısına, biraz da Ayasofya Cami'nin planından esinlenilerek, çok kubbeli olarak yeniden yapılmış. Bu vesileyle halktan toplanan 500 TL ile adının da Hamidiye Cami olması için izin alınarak yeniden inşasına başlanmış. Ancak Kutlubey Camii, 1914 yılındaki depremin ardından tekrar yıkılmış ve ancak 1922'de eski temelleri üzerinde bugünkü halini almış. Atatürk'ün, Isparta'yı ziyareti sırasında, yıkık minarenin yaptırılması için zamanın belediye başkanı uyarıda bulunarak inşaatın hızlanmasında etkili olduğu biliniyor.

MÜZE RESTORASYONDA

Kentin tarihini daha detaylı öğrenmek isteyenlerin uğrak yeri Isparta Müzesi, 2017 yılı sonuna dek tadilat nedeniyle kapalı. Ancak yanından geçerken, bahçesinde sergilenen çevreden toplanmış mezar stellerini ve farklı dönemlere ait taş eserleri görebilirsiniz. Isparta'nın ilk müzesi 1933'te, çevreden toplanan arkeolojik

WORSHIPPING IN CEDAR FOREST

Another place worth visiting during your city trip is Kutlubey (Ulu) Mosque, one of the oldest mosques even though it lost its original architecture. The mosque was built by the Subaşı of Isparta, Kutlu Bey during the reign of Murad I. The year it was built is not known but guesses focus on dates before 1429. From the remains under its foundation, it was understood that there was another mosque built by Seljuk Dynasty before Kutlubey Mosque. It was believed that people who pray at the mosque, which was considered holy and lucky by people, at night of measures and other nights that are important for religion would go to Hidjaz and come back. In fact, it is thought that opposition of people to raise and fix the mosque whose original place is in a pit caused a delay for repair until 1899s. The mosque has pillars made of cedar trees brought from a dense forest in Sidre Mountain in the south of Isparta. To change a few rotten pillars close to the altar, its roof was opened. Meanwhile, it was realized that most of the pillars were useless. And then it was rebuilt with multi-domes inspired by the plan of Hagia Sophia Mosque for the 25th year anniversary of Abdulhamid II's accession to the throne. With 500 TL collected from people, a permit was taken and it was rebuilt, now named as Hamidiye Mosque. However, Kutlubey Mosque collapsed again after the earthquake in 1914 and rebuilt on its old foundation in 1922. It is known that during his Isparta visit, Atatürk warned the mayor to repair the ruined minaret and speeded up the construction process.

MUSEUM UNDER RESTORATION

Isparta Museum, a frequented place by people who'd like to learn more about the city's history, will be closed for restoration until the end of 2017. But you can see funerary steles and pieces made of stone from different periods in its garden. The first museum of Isparta in 1933 was the community centre where

eserlerin ve İslami mezar taşlarının sergilendiği Halkevi binasıymış. Temeli 1970'lerde atılan yeni müze binasında, arkeolojik ve etnografik eser, para, pul, sikke ve madalyon olmak üzere yaklaşık 19 bin eser bulunuyor. Müzenin 1891 yılına kadar uzanan halı dokumacılığını ele alan halı bölümünün yanı sıra 19. yüzyıla ait bir "Isparta Evi" düzenlemesi de sergileniyor. Turizme tam entegre edilmemiş olsa da merkezde bazı kiliseler var; Çamı Isparta Müzesi'nde sergilenen Aya Ishotya (Yorgi) Kilisesi, kentin eski yerleşim yerlerinden Turan Mahallesi'nde bulunan ve 1750 yıllarında yapıldığı tahmin edilen Aya Baniya (Aya Payana) Kilisesi, III. Selim zamanında Müslüman olmayanların da ibadet yeri yapabilmelerine imkan tanıyan fermanla birlikte yapılan Emre Mahallesi Kilisesi...

NEFES ALAN ALANLAR

Kent merkezinde, kentliler ve ziyaretçiler için nefes alan alanlar da ihmal edilmemiş. Cumhuriyet'in ilk yıllarının en revaçta olan caddesi Çayboyu, bugün yeşili özleyenler için ideal. Gökçay Mesireliği'nde hem Türk Tarih Yolu, otağ çadırı, yörük çadırları ve köşklerini görebilir hem de yeşilliklerin içindeki piknik yapabilir ya da gölette sandal gezintisine çıkabilirsiniz. Yöresel tadlar için Kervansaray aklınızda olsun. "Kentin balkonu" olarak nitelendirilen Teraspark ve 11 km mesafedeki Gölcük Tabiat Parkı da dikkate değer.

GÖLÜ DE, GÜLÜ DE...

"Hem gölümüz, hem gülümüz meşhur." diyor Ispartalılar. Dağların göllerle buluştuğu Batı Akdeniz coğrafyasında, Isparta civarındaki doğal ve arkeolojik alanlar, tarih, trekking, gezi ve fotoğraf meraklıları için sayısız alternatifte sahip; Eğirdir Gölü, Kovada Gölü Milli Parkı, Sütçüler Çandır Yazılı Kanyon Tabiat Parkı, Yazılı Kanyon Tabiat Parkı, Adada Antik Kenti, Aksu Zindan Mağarası, Pisidia Antiokheia (Yalvaç Ören Yeri), Kızıldağ Milli Parkı, Davraz-Karlıyayla Kayak Merkezi...

artefacts and Islamic tombstones collected in the area were displayed. The new museum building, whose foundation was laid in 1970s, shelters around 19,000 artefacts that consist of archaeological and ethnographic pieces, money, stamps, coins and medallions. The Museum has a carpet section that shows carpet weaving that dates back to 1891 and an "Isparta Home" arrangement of 19th century. Even though they are not fully integrated to tourism, there are some churches in the city centre. Aya Ishotya (Yorgi) Church whose bell is displayed in Isparta Museum, Aya Baniya (Aya Payana) Church in Turan neighbourhood, guessed to be built around 1750 and one of the oldest residential areas of the city and Emre Neighbourhood Church which was built for non-Muslims to pray during the reign of Selim III.

BREATHING AREAS

In the city centre, breathing areas for city-dwellers and visitors were not forgotten. Çayboyu, which was the most popular street in the first years of Republic, is ideal today for people who miss greenery. In Gökçay recreational area, you can visit the Turkish History Road, the pavilion, yoruk tent and manors, have a picnic or go boating in the small lake. For local food, keep Kervansaray in mind. Teraspark, described as the "City's terrace" and Gölcük Nature Park 11 km away are also notable.

BOTH ITS LAKE AND ITS ROSE...

People of Isparta say "Both our lake and our rose are famous." In Western Mediterranean where mountains meet lakes, natural and archaeological fields around Isparta have countless alternatives for history, trekking, travel and photography lovers. Eğirdir Lake, Kovada Lake National Park, Yazılı Kanyon Nature Park, Adada Ancient City, Aksu Zindan Cave, Pisidia Antiokheia (Yalvaç Ruins), Kızıldağ National Park, Davraz Karlıyayla Ski Centre...



Gökçay



Pisidia Antiokheia

HERKESE YEMEK YAPMAYI SEVDİREN AŞÇI:

THE COOK WHO GETS ALL TO LIKE COOKING:

ARDA TÜRKMEN

YEMEK PROGRAMLARI SON DÖNEMİN EN POPÜLER PROGRAMLARI ARASINDA BAŞI ÇEKİYOR. EKRANLARIN GÜLEN YÜZÜ ARDA TÜRKMEN DE "ARDA'NIN MUTFAĞI" PROGRAMI İLE ALANINDA FARK YARATTI.

HIS COOKING SHOWS ARE AMONG THE MOST POPULAR ONES LATELY. FRIENDLY FACE OF THE SCREEN, ARDA TÜRKMEN MADE A DIFFERENCE IN HIS FIELD WITH "ARDA'S KITCHEN" PROGRAMME.

Şebnem KIRCI

Hem dünyada hem de ülkemizde yemek temalı programlar, yarışmalar oldukça popüler hale geldi. Kadın-erkek mutfağa girmeyen birçok kişi, usta aşçıların usta teknikleri ile profesyonel aşçılar gibi yemek yapmaya başladı. Arda Türkmen de hem sempatiği, hem yerel tatlara yaptığı dokunuşlar hem de verdiği ipuçları ile Türk izleyicisinin en sevdiği aşçılar arasındaki yerini aldı. Birçok insan Türkmen'in tarifini verdiği yemeklerle iyi birer aşçı haline geldi. Ailesindeki kadınları izleyerek ilgi duymaya başladığı mutfaktan, turizm eğitimi aldığı yıllar boyunca uzaklaşsa da sonunda kendisini mutfakta bulan Arda Türkmen'le aşçılık serüvenini konuştuk.

Both in the world and in our country, food themed shows and competitions have become quite popular. Many people, no matter what their gender is, started cooking like professional cooks using skilled cooks' techniques. Arda Türkmen has become one of the most liked cooks by Turkish audience, thanks to his touches to local food and the tips he gives. Many people have become a good cook with Türkmen's recipes. Even though he moved away from the kitchen during his tourism education, he found himself again in the kitchen. We talked to him about his cooking adventure.



► **Sizi mutfakla tanıştıran kimdi ve profesyonel olarak mutfağa adım atışınız nasıl gerçekleşti?**

Mutfakla çok küçük yaşta anneannemi izleyerek, ona yardım etmeye çalışarak tanıştım.

Profesyonel alanda ilk mutfak deneyimimi ise 1993 yılında, resepsiyonda çalışırken, mutfağa olan ilgimi ve merakımı bilen üstlerimin artık daha fazla ısrarlarına dayanamaması sonucu bir otel mutfağında yaşadım.

► **Turizm alanında eğitim aldınız, pratik mi teorik mi önemli diye sorsak?**

Şimdiki gastronomi ve mutfak sanatları bilgimden son derece memnun olduğum için teorik bilgi kadar pratiğin de önemli olduğunu düşünüyorum.

► **Ailenizde sizden başka bu konuda kariyer yapan isimler var mı?**

Ailemizde sadece babam bu sektör içerisinde görev almaktaydı.

► **TV’de yemek programı yapmaya nasıl başladınız?**

Şuan yapımcım olan Özlem Erginay ile tanıştıktan sonra ondan böyle bir teklif aldım önce kabul etmedim. Fakat sonrasında beni ikna etti ve beraber çalışmaya başladık.

► **TV’de yemek programı yapmanın kolay ve zor yanları neler?**

Bizim gibi uzun süreli yemek programı yapan insanlar bir süre sonra tarif geliştirmekte ve çeşitlendirmekte zorlanıyor. İşin zor kısmı sanırım sürekli kendimizi güncel tutmak ve sürekli yeni bir şey geliştirmeye çalışmak. Eğlenceli kısmı ise insanların sürekli iletişimi kuruyoruz, yaptıklarımızı insanların sofralarında görmek onların paylaşımları sayesinde bizi mutlu ediyor.

► **Programınızı hazırlarken örnek aldığınız bir içerik var mıydı?**

Hayır, öyle biri veya bir program yoktu açıkçası. Şuan birbirinin çok aynı programlar var ekranda, programların birbirinden farklılaşmaya ihtiyacı olduğunu düşünüyorum.

► **Tarzını, yemeklerini beğendiniz ünlü aşçılar kimler yerli ve yabancı olarak?**

Dominique Ansel bu aralar en yakından takip ettiğim ve işlerini beğendiğim bir şef. Türk aşçıların da hepsini takip ediyorum ve beğeniyorum.

► **Kendi restoranınız da var. Konseptinizi anlatabilir misiniz?**

Evet, şu an işletmekte olduğum iki restoranım var. İkisinin konsepti birbirine oldukça yakın. İlki geleneksel kebab çeşitlerinin yanı sıra kendi yorumumuzu da katarak hizmet verdiğimiz bir ocakbaşı oldu. Yöresel ürünler ile süslediğimiz bir menümüz var.

► **Who introduced you to cooking and how did you start to turn it into a career?**

I started to become interested in cooking by watching my grandmother at an early age.

My first professional cooking experience was in a hotel kitchen. When I was working as a receptionist, my seniors knew about my interest and curiosity about cooking and they couldn't say no to me insisting anymore.

► **You got tourism education. Do you think practice is more important or theory?**

As I am extremely content with my gastronomy and culinary knowledge, I think practice is just as important as theoretical knowledge.

► **Is there anyone else in your family who made a career in cooking?**

Only my father in my family was in this sector.

► **How did you start running a cooking show on TV?**

I received an offer after meeting my current producer Özlem Erginay and at first, I didn't accept it. Then she convinced me and we started working together.

► **What are the easy and difficult parts of cooking on TV?**

People who have cooking shows for a long time like us have difficulty in developing and diversifying recipes after some time. The most difficult part is to keep ourselves updated and constantly try to develop something new. The fun part is that we are always in contact with people and it makes us happy to see what we do on their tables thanks to their posts.

► **Was there any shows you took as a model when you were preparing your show?**

No, there was no such individual or show. Nowadays there are many similar shows on the screen. I think TV shows need to be different from each other.

► **Who are some famous local and foreign cooks whose dishes you like?**

Nowadays I follow Dominique Ansel closely and I like his work. I also follow and like all Turkish cooks as well.

► **You also have a restaurant. Could you tell us about your concept?**

Yes, I have two restaurants that I'm running at the moment. Their concepts are similar. First one is a fireside where we have traditional kebab dishes and dishes with our interpretation. We have a menu adorned with local products. In the other restaurant on the terrace floor of the same

TR
“DOMINIQUE ANSEL BU
ARALAR EN YAKINDAN TAKİP
ETTİĞİM VE İŞLERİNİ BEĞENDİĞİM
BİR ŞEF. TÜRK AŞÇILARIN DA HEPSİNİ
TAKİP EDİYORUM VE BEĞENİYORUM.”

EN
“DOMINIQUE ANSEL IS A CHEF
THAT I FOLLOW CLOSELY AND I
LOVE HIS WORK. I ALSO
FOLLOW AND LIKE ALL
TURKISH COOKS.”



Yine aynı binanın teras katında yer alan diğer mekanımızda, oldukça geniş bir menü ile 30'un üzerinde ve sezonuna göre değişiklik gösteren meze çeşitleri ile hizmet veriyoruz. Ürünleri çoğunlukla menşei neresi ise oradan tedarik ettiğimiz, sezonda ürün kullanmaya dikkat ederek servis ettiğimiz bir konseptimiz var.

► Bir işletme sahibi olarak yaşadığınız bir kriz anını nasıl yönetirsiniz?

Soğukkanlılık serviste ve bu işin mutfağında çok önemli. Çözüm odaklı olmak, işin tüm alanlarına hakim olmak, alternatif çareler bulmak kriz anını yönetebilmek için önemli, bu da tecrübe ile geliyor. Yaptığım her işin tüm kritik kontrol noktalarını bilmek, işin her aşamasına hakim olmak kriz anını sağlıklı yönetebilmek için en önemli şeydir.

► Pişirmekten keyif aldığınız ve sizinle özdeşleşen favori yemeğiniz hangisidir?

Domatesli ve patlıcanlı pilav favori yemeklerimin ilk sıralarında yer alabilir.

► Restoranınızda yaşadığınız en ilginç veya eğlenceli deneyiminizden bahseder misiniz?

Aslında sadece restoran değil catering yaptığım süreç boyunca edindiğim tecrübeler de benim için kıymetli. O dönemlerin ilk yıllarında Afrikalı bir grup geldi organizasyonumuza. Hazırladığımız onca şeye rağmen sadece pilav yemişlerdi. Meğer o grubun kabilesinde pirinç az bulunmuş ve kutsalmış. Onun dışında U2 konserinde grubun menajeri bizden 6 kuzu çevirme yapmamızı istedi. Atatürk Olimpiyat Stadı'nda taş briketlerin üzerinde kuzu çevirme yaptık. Bu da ilginç ve eğlenceli bir tecrübeydi.

► Yemeği en çok sevdiğiniz yemekleri, sizin beslenme tarzınızı sorsak peki?

Benim bir felsefem var. Hafta içi kendim, hafta sonu dünya için yerim. Spor yaptığım zamanlarda ise protein ağırlıklı beslenirim.

► Ev yemeği mi, ünlü bir restoranda yemek mi?

Ev yemeği...

► Türk insanının genel olarak damak tadı nasıl sizce? Farklı tatlarla alışkın mıyız?

Bizim kültürümüz bence biraz geleneksel tatlardan hoşlanıyor. Bu sebeple farklı tatlarla açık değiliz.

► Sizce Türk mutfağının en özel üç yemeği hangileri, neden?

Hangisini saysam bir diğerine haksızlık olur.

► Türk mutfağının daha çok tanınması için tavsiyeleriniz olur mu?

building, we have a diverse menu and over 30 types of mezes that change seasonally. We have a concept where we supply products directly from their origin and use them in their season.

► As an employer, how would you manage a crisis?

Calmness is very important both in service and in the kitchen. To be able to manage a crisis, it is important to be solution-oriented, to have a command of all areas of the job and to find alternative solutions and this comes through experience. Knowing all critical control points of your job and having a command of each stage are important to manage a crisis well.

► What is your favourite dish that you love cooking and that is identified with you?

Tomato and eggplant rice is among my favourite dishes.

► Could you tell us about the most interesting or fun experience you had in your restaurant?

Actually, not only in the restaurant but the experience I gained during my catering years is very important to me. In the early years of that period, an African group came to our event. Despite all the things we prepared, they only ate rice. To our surprise, in that group's tribe, rice is rare and considered sacred. And U2's manager wanted us to cook 6 lamb shawarmas at the concert. We cooked lamb shawarma on stone briquettes in Atatürk Olympic Stadium. That was an interesting and fun experience.

► What about the dishes you love the most and your diet style?

I have a philosophy. During the weekdays, I eat for myself and at the weekends, I eat for the world. When I do exercise, I eat more protein.

► Homemade food or eating at a famous restaurant?

Homemade food...

► What is the palatal delight of Turkish people like? Are we used to different tastes?

Our culture likes traditional tastes. So, we are not open to different tastes.

► What are the three most special dishes of Turkish cuisine, and why?

If I had to pick, it would be unfair to other dishes.

► Do you have any recommendations for the Turkish cuisine to gain better recognition?

A government policy should be prepared for our cuisine which is not known well enough. We need to attend fairs



Yeterince tanınmayan mutfağımız için devlet politikası oluşturulmalı. Yurt dışındaki fuarlara katılmamız gerekiyor. Ayrıca gastronomik turların düzenlenmesi; Türkiye'de birkaç şehrin gastronomi başkenti haline getirilmesi de çok önemli.

► Gıda güvenliği konusunda nelere dikkat ediyor ve ne tür tavsiyelerde bulunuyorsunuz?

Soğuk zinciri bozmamak en önemli unsurlardan biri. Bunun dışında bir gıda maddesinde bulunan kötü mikroorganizmanın temiz gıdaya bulaşmasıyla ortaya çıkan çapraz bulaşma riski ortadan kaldırılmalı. Mevsiminde ürün tüketilmeli.

► Televizyonda rahat, samimi, güler yüzlü tavırlarınızla beğeniliyorsunuz. Çalışırken ise çok ciddi ve disiplinli olduğunuzu duyduk?

Doğrudur. TV işin şov ve eğlenceli kısmı. Ben ise oldukça disiplinli ve titiz çalışırım. Bu konularda taviz vermem.

► Sektöre yeni isimler yetiştirmek için çalışmalarınız var mı?

Aldığımız stajyer öğrencilere elimizden geldiğince bilgi aktarımı sağlamaya çalışıyoruz.

► Bu mesleği seçmek isteyen gençlere uyarılarınız nelerdir?

Mesleği sevmek önemli, istemek önemli. Disiplin ise hepsinden önemli. Mutfakta bir hiyerarşi söz konusu buna ayak uydurabilecek olmak gerek. Bu meslek dipsiz kuyu bilgi konusunda. Hiçbir zaman oldum dememeli, hayal gücünü geliştirmeli, uzun saatler çalışmak durumunda kalmaya hazırlıklı ve alışıkl olunmalı.

abroad. And it's important to organise gastronomical tours and making a few cities in Turkey gastronomy capitals.

► What do you pay attention to about food safety and what would you recommend?

One of the most important factors is to not break the cold chain. Furthermore, risk for cross contamination caused by bad microorganisms in food to contaminate clean food must be eliminated. Products must be consumed seasonally.

► People like you for your relaxed, sincere and friendly attitude on television. Yet, we heard that you are quite serious and disciplined when you are working?

True. TV is the show and fun part of the job. I am quite disciplined and I work meticulously. I don't compromise about this.

► Are you planning to train new people for the sector?

We try to pass information as much as we can to our interns.

► What would be your warning for young people who want to choose this profession?

It is important love and want your profession. Discipline is the most important of all. There is a hierarchy in the kitchen, you need to be able to string along. This profession is a bottomless well about information. Never claim that you know everything, have a great imagination and be ready for and used to working long hours.

BÜYÜK DOĞU'NUN RUHU: NECİP FAZIL KISAKÜREK

SPIRIT OF THE GREAT EAST:
NECİP FAZIL KISAKÜREK

TR Duran Boz'un Büyük Doğu'nun Ruhunu Necip Fazıl Kısakürek adlı biyografi çalışması daha çok anlamaya dönüktür. Fakat bu, onun yorumlama yön ve gücünün zayıf kaldığını göstermez. Önce anlamak, sonra yorumlamak şeklinde bir yol izlediği söylenebilir Duran Boz'un. Tabii Necip Fazıl'ı bütünüyle anlamak diye bir şey yoktur. Hiç kimse hiçbir insanı bütünüyle anladığını ve anlattığını iddia edemez. Fakat anlama çabası içinde olduğu iddia edilebilir. Büyük Doğu'nun Ruhunu böyle bir anlama ve anlatma çabasının ürünüdür.

Duran Boz, Necip Fazıl'a dair verdiği bilgilerin sağlamlığına ayrı bir önem gösterir. Bu yüzden olsa gerek, daha çok Necip Fazıl'ın otobiyografik kitaplarından yararlanır. Herkesin farklı beyanlarda bulunduğu, ihtilafli konulara pek girmez. Zaten amaç, Necip Fazıl'ı olabildiğince net bir aynadan yansıtmaktır.

Necip Fazıl, hayatı yekpare yaşamış bir şahsiyet. Onun şiiriyle düşüncelerini, piyesleriyle ilmi araştırmalarını ayrı düşünemediğimiz gibi sanatı ve düşünceleriyle hayatını da ayrı değerlendiremeyiz. Her biri diğerinin anahtarı konumundadır çoğu zaman. Şiiriyle tanıştığımızda düşüncelerinin kaynağını, düşünceleriyle uğraştığımızda şahsiyetinin nüvelerini elde edebiliriz. Büyük Doğu'nun Ruhunu da bu esastan yola çıkılarak yazılmış gibi.

Duran Boz, Necip Fazıl'ın hayatını, eserlerine kaynaklık ettiği kadariyle, yani ana hatlarıyla yazmıştır. Çizdiği Necip Fazıl portresinde fazla veya eksik çizginin kalmamasına dikkat etmiştir. Necip Fazıl portresinde ağırlık kazanan şiire ve Büyük Doğu idealine ise geniş yer vermiştir. Duran Boz bunlara nasıl yaklaşmamız gerektiğini de anlatır. Yaklaşmayı; yani doğru anlamak ve yorumlamak için göstermemiz gereken çabayı...

Duran Boz, Necip Fazıl'ın sanat ve düşüncelerini yoğun, kısa, onların özünü ortaya çıkaracak şekilde ele alır. Okuyucularla Necip Fazıl arasında kısa, sağlam bir köprü atmak ister.

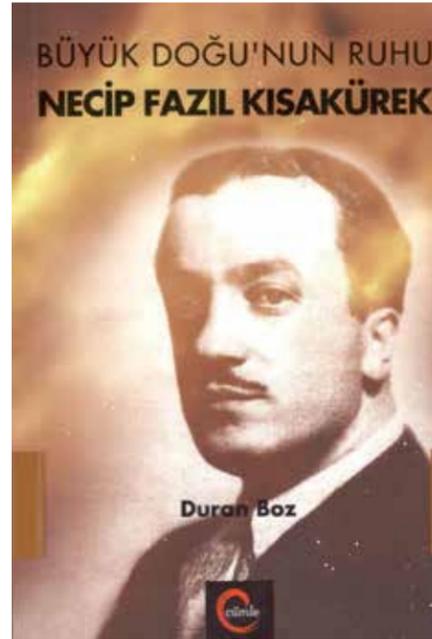
EN Duran Boz's memoir book titled Spirit of the Great East, Necip Fazıl Kısakürek aims to understand him. However this does not indicate that his interpretation angle and power is weak. It could be said that Duran Boz first understood then interpreted. Of course, it is not possible to fully understand Necip Fazıl. No one can claim that they fully understood and described any individual. But one can claim that he was making an effort to understand him. Spirit of the Great East is the product of such understanding and narration.

Duran Boz paid special attention to the credibility of information he provided on Necip Fazıl. For this reason, he used autobiographical books of Necip Fazıl. He didn't delve much into controversial issues that everyone had a different opinion of. The aim is to reflect Necip Fazıl as clearly as possible.

Necip Fazıl is an individual who lived his life to the fullest. Just like we cannot think about his poems, thoughts, plays and scientific researches separately, we cannot evaluate his art, thoughts and life separately either. Mostly, each of them are a key to another one. When we first start reading his poems, we can understand the source of his thoughts and when we start working on his thoughts, we can get to the core of his personality. It seems that the Spirit of the Great East was written with this in mind. Duran Boz wrote about the life of Necip Fazıl as much as they sources his works, i.e. using outlines. He was careful not to provide too much or leave anything important. He gave wide coverage to his poems and the ideal of the Great East in his portrait of Necip Fazıl. Duran Boz also tells us how to approach these. To approach; the effort we need to understand and interpret correctly...

Duran Boz examines Necip Fazıl's art and thoughts in a way that reveals their gist. He wants to build a short but solid bridge between readers and Necip Fazıl.

TR
Büyük Doğu'nun Ruhunu
Necip Fazıl Kısakürek
Duran Boz
Cümle Yayınları, Haziran 2016
160 sayfa



EN
Spirit of the Great East,
Necip Fazıl Kısakürek
Duran Boz
Cümle Publishing, June 2016
160 pages

UMUDUNU KAYBETME THE PURSUIT OF HAPPYNESS

TR Maddy sıkıntılar nedeniyle Linda, kocası Chris'i terk eder. Oğlunu da alarak New York'a gitmek ister. Fakat Chris, oğlunu bırakmaz. Zaten tüm bu olumsuzluklara rağmen Chris Gardner'in umudunu canlı tutan tek unsur, oğlunun kendisine inanmasıdır. Düşükler evinde oğlunun, Chris Gardner'in yanağını okşayarak, "Sen iyi bir babasın." demesi filmin unutulmayacak sahnelerinden biridir. Diğer bir unutulmayacak sahneyse; ev sahibi tarafından kirayı ödemediği için evinden çıkarılan Chris Gardner'in oğluluyla birlikte geceyi umumi bir tuvalette geçirmesidir. Daha sonra ise düşükler evinde kalacaklardır.

Chris Gardner için 'iyi bir insan' diyebiliriz. Fakat işleri nedense hiç rast gitmemektedir. Her gün onlarca olayla uğraşmak zorunda kalmaktadır. Kalıcı bir iş için başvuruda bulunacağı zaman, o güne kadar para kazandı, insandaki kemik yoğunluğunu ölçen aleti kapının önünde gitar çalan bir kadına emanet ettiğinde kadın aleti alarak kaçar. Mülakatın yapılacağı gün ise park cezası nedeniyle nezarete atılır.

Will Smith'in başrolünü oğlu Jaden Smith'le paylaştığı The Pursuit of Happyness filmi; mücadele etmeyi, zorluklara karşı yılmamayı, hayatın bütün terslikleri içinde mutlaka bir umut ışığı taşıdığını göstermesi açısından gayet etkileyicidir. Film gerçek bir hikâyeden esinlenmiştir. Hikâye, masalsi yönlerden olabildiğince arındırılarak gerçekçi bir anlayışla beyaz perdeye aktarılmıştır.

Filmin felsefesini Chris Gardner'ın oğluna bulunduğu şu tavsiyeden çıkarabiliriz: "Bir daha kimsenin sana bir şeyi yapamayacağını söylemesine izin verme, benim bile. Bir hayalin varsa peşini bırakmamasın. Onu korumalısın."

EN Due to financial difficulties, Linda leaves her husband Chris. She wants to take his son and go to New York. But Chris does not let his son go. In spite of all problems, the only thing that keeps Chris Gardner's hope alive is that his son believes in him. Chris Gardner's son saying "You are a good father.", while caressing his cheek in a flophouse is one of the unforgettable scenes of the film. Another unforgettable scene is when Chris Gardner, who was evicted by the landlord because he couldn't pay the rent, spends the night at a public restroom with his son. Then they move to the flophouse.

We can call Chris Gardner 'a good man'. But for some reason, things don't go so well in his life. Everyday, he has to deal with dozens of problems. When he applies for a permanent job, he consigns the device to measure human bone intensity, which he used to make a living, to a woman and the woman runs away taking the device. On the day of the interview, he is taken into custody because of a parking ticket.

The Pursuit of Happyness, starring Will Smith and his son Jaden Smith is quite impressive as it shows struggle, not giving up against challenges and that life carries hope against all difficulties. The film is inspired by a real story. The story has been transferred to the white screen with a realistic understanding, purified as much as possible from the fairytale aspects.

We can understand philosophy of the film from the following advice from Chris Gardner to his son: "Do not let anyone ever tell you that you can't do something, even me. If you have a dream, you must pursue it. You must protect it."

TR
Yönetmen
Gabriele Muccino
Senaryo
Steve Conrad
Tür
Aile, Biyografi, Dram
Yapım
Will Smith, Todd Black, 2006, ABD
Süre
117 dakika
Oyuncular
Will Smith, Jaden Smith, Thandie Newton, Mark Christopher Lawrence, Dan Castellana



EN
Director
Gabriele Muccino
Screenplay
Steve Conrad
Genre
Family, Biography, Drama
Production
Will Smith, Todd Black, 2006, ABD
Duration
117 minutes
Stars
Will Smith, Jaden Smith, Thandie Newton, Mark Christopher Lawrence, Dan Castellana

AİLE İÇİ ŞİDDETLE MÜCADELE PROJESİ COMBATING DOMESTIC VIOLENCE PROJECT

TR Birleşmiş Milletler, toplumsal cinsiyete dayalı şiddeti, 'kadına, kadın olduğu için yöneltilen ya da kadınları orantısız bir biçimde etkileyen...' şeklinde tanımlarken göz önünde bulundurduğu temel unsur kadının erkek karşısındaki savunmasızlığı olsa gerek. Söz konusu şiddet, aynı çatı altında buluşan çiftler arasında görüldüğünde olayın etki alanı ve boyutu değişmektedir. Aile içi şiddette zarar gören sadece kadın değildir. Çocuklar da bu şiddetten olumsuz yönde etkilenmektedir.

Aile içi şiddet hem nedenleri hem de sonuçları itibarıyla çok boyutludur. Bu yüzden çok boyutlu bir çalışma neticesinde asgari düzeye indirilebilir. Tabii ki asıl hedef, aile içi şiddetin tamamen ortadan kaldırılmasıdır. Bu amaç doğrultusunda Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı ve Kadının Statüsü Genel Müdürlüğü tarafından hazırlanan, Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finansa edilen Aile İçi Şiddetle Mücadele Projesi, 2013'den bu yana çalışmalarını bütün hızıyla devam ettirmektedir.

"Projenin genel amacı, Türkiye'de kadınların insan haklarının korunması için Türk hükümetinin çabalarına katkı sağlamaktır. Projenin hedefi ise, şiddete/aile içi şiddete maruz kalan kadınlar için destek hizmetlerinin kurulması ve/veya sağlanması yoluyla 26 ilde kadınların şiddete karşı yeterli korunmalarını sağlamaktır."

Projeye dair edinilmek istenilen bilgilerin tamamına, hem çalışma kapsamını genişletmek, hem de çalışmaların hızını artırmak amacıyla kurulan web sitesinden kolaylıkla ulaşılabilir. Sitede projenin hangi kurumlar tarafından yürütüldüğü, bu kurumların birlikte çalıştığı diğer kurumlar ve yapılan faaliyetler görülebilir. Aile İçi Şiddetle Mücadele sitesinde eğitim materyalleri, broşür ve afişlere de yer verilmiştir.

EN The key fact United Nations considered when defining gender-related violence as '... that directed at women because they are female or that effects women disproportionately', must be women's vulnerability against men. When violence is between couples living under the same roof, its impact area and magnitude change. In domestic violence, it's not only women that get hurt. Children are also negatively affected from such violence.

Domestic violence is multi-dimensional in terms of its causes and consequences. For this reason, it can be minimized through multi-dimensional efforts. Of course the main goal is to fully eliminate domestic violence. With this goal in mind, Project on Combating Domestic Violence, prepared by the Ministry of Family and Social Policies and Directorate General on Status of Women and funded by the European Union and Republic of Turkey, has been working since 2013.

"Project's goal is to contribute to Turkish government's efforts to protect the human rights of women in Turkey. The project's objective is to ensure that women are protected sufficiently against violence in 26 provinces by setting up and/or providing support services for women undergone violence/domestic violence."

If you'd like to have more information about the project, please visit our website prepared to broaden the scope of our efforts and to speed up the work. Institutions running the project, institutions collaborated and activities conducted can be found on the website. Educational materials, brochures and posters can also be found in Combating Domestic Violence website.



<http://siddetlemucadele.net/tr>

AZ BİLİLEN ÇOK EKİLEN BİTKİ: ASPIR

ADINI YENİ YENİ DUYURSA DA ANADOLU TOPRAKLARINDA UZUN SÜREDEDEN BERİ VAR OLAN ASPIR BİTKİSİ, HEM ÜRETİCİYE HEM DE TÜKETİCİYE YÜKSEK ORANDA FAYDA SAĞLIYOR.

LEAST KNOWN MOST CULTIVATED PLANT: SAFFLOWER

ALTHOUGH BECOMING WELL-KNOWN ONLY RECENTLY, SAFFLOWER, WHICH LONG EXISTED IN ANATOLIA, PROVIDES HIGH LEVELS OF BENEFIT TO BOTH PRODUCERS AND CONSUMERS.



ASPIR BİTKİSİNİN TIBBİ VE FARMAKOLOJİK AÇIDAN ÖNEMİ
THE MEDICAL AND PHARMACOLOGICAL IMPORTANCE OF SAFFLOWER

MİLLİ YAĞ BİTKİSİ: ASPIR
NATIONAL OILSEED: SAFFLOWER

ASPIR BİTKİSİ ÇİFTÇİNİN YÜZÜNÜ GÜLDÜRÜYOR
SAFFLOWER PUTS A SMILE ON FARMERS' FACE



ASPIR BİTKİSİNİN TIBBİ VE FARMAKOLOJİK AÇIDAN ÖNEMİ

THE MEDICAL AND PHARMACOLOGICAL IMPORTANCE OF SAFFLOWER

Prof. Dr. Nazım ŞEKEROĞLU – Arş. Grv. Sevgi GEZİCİ

Kilis 7 Aralık Üniversitesi, MYO, Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Programı
Gaziantep Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Biyoloji Bölümü, Moleküler Biyoloji Ana Bilim Dalı
Kilis 7 Aralık University, Post-Secondary VET School, Medical and Aromatic Plants Program,
Gaziantep University, Faculty of Arts and Sciences, Biology Department, Department of Molecular Biology

Papatyağiller (Asteraceae) familyasının önemli bir yağ bitkisi olan aspir (Carthamus tinctorius L.) aynı zamanda önemli bir ilaç ve baharat bitkisidir. Antik çağlardan günümüze bitkinin neredeyse bütün kısımları hem gıda hem de tıbbi amaçlar için kullanılmaktadır. İnsanlık tarihi kadar eski olan aspir bitkisinin kullanımının Eski Çin ve Mısır medeniyetlerinde M.Ö. 4000 yıllarına kadar dayandığı bildirilmektedir.¹ Aspir bitkisinin en yoğun olarak üretiminin yapıldığı ülkeler Hindistan, Amerika ve Meksika olmakla birlikte; Çin, İran, Irak, İtalya, Kanada, Rusya, Avustralya ve Türkiye’de de üretimi yapılmaktadır.²

Aspir bitkisinin farklı kısımları ile ilgili olarak bugüne kadar yaklaşık 200 farklı kimyasal tespit edilmiş olup, bunlar arasında en fazla bilinenler; flavonoidler, feniletanoit glikozitler, kumarinler, yağ asitleri, steroidler ve polisakkaritlerdir.³ Zengin kimyasal içeriği sayesinde antienflamatuvar, analjezik, antioksidan, antiyabetik, antikoagülant, antifibrozis, antikanser ve hepatoprotektif olarak tıbbi açıdan önem arz eden bir bitkidir.⁴⁻⁶

Aspir bitkisinin kök, yaprak, sürgün, çiçek, tohum ve tohum yağı sahip oldukları farklı fitokimyasal özellikleri ile geleneksel halk tıbbında önemli bir yer tutmuştur. Geleneksel Hint tıbbında iltihap giderici olarak kullanılan aspir bitkisinin köklerinden elde edilen triterpenoit saponin bileşiklerinin antienflamatuvar özelliğe sahip olduğu bilimsel olarak da kanıtlanmıştır.^{2,7} Bitkinin yaprakları ve taze sürgünleri özellikle kıtlık dönemlerinde taze sebze olarak kullanılmış olup, bitkinin bu kısımlarının antioksidatif özelliğe sahip flavonoidler içerdiği belirlenmiştir. İhtiva ettiği luteolin ve glukopiranozit bileşikleri sayesinde; karaciğer koruyucu etki gösterdiği, ayrıca idrar arttırıcı, iştah açıcı olduğu ve gözlere iyi geldiği bilimsel olarak ortaya konmuştur.^{2,3} Afganistan ve Hindistan’da aspir yapraklarından hazırlanan çay düşük önleyici olarak ve kısırlık tedavisinde de kullanılmıştır.¹

Aspir bitkisinin tohumları tarih boyunca insan ve hayvan gıdası olarak kullanılmakla birlikte, terapötik kullanıma ve farmakolojik öneme sahiptir. Özellikle Çin, Hindistan ve Pakistan gibi ülkelerde geleneksel halk tıbbında önemli bir yere sahip olmuştur. Pakistan ve Keşmir’de tohumlardan hazırlanan çayın vücudun direncini arttırdığı, şeker ilavesi ile müşil olarak kullanıldığı, idrar yolu rahatsızlıkları ile yüksek tansiyonda kullanıldığı ve öğütülmüş tohumların hardal yağına karıştırılarak romatizma ağrılarının tedavisinde kullanıldığı bildirilmektedir.^{1,2} Özellikle

As a prominent oil seed crop of Daisy Family (Asteraceae), safflower (Carthamus tinctorius L.) is also an important spice and medicinal plant. From ancient ages to the present, almost all parts of the plant have been used for both food and medical purposes. It is reported that the use of safflower which is as old as history of humanity dates back to 4000 BC in ancient China and Egypt.¹ Although the countries where safflower is most intensively produced are India, United States and Mexico; it is produced in China, Iran, Iraq, Italy, Canada, Russia, Australia and Turkey as well.² To date, some 200 compounds have been reported, and among these the most commonly known ones are flavonoids, phenylethanoid glycosides, coumarins, fatty acids, steroids and polysaccharides.³ Thanks to its rich chemical content, safflower is medically important as an anti-inflammatory, analgesic, antioxidant, antidiabetic, anticoagulant, antifibrosis, anticancer, hepatoprotective.⁴⁻⁶

With their various phytochemical properties, stems, leaves, shoots, petals, seeds and seed oils of safflower play a significant role in folk medicine. Triterpenoid Saponin compounds obtained from the roots of safflower which are used as anti-inflammatory in traditional Indian medicine have been proven scientifically to have characteristics as anti-inflammatory.^{2,7} The leaves and fresh shoots of the plant were used as fresh vegetables in particular during the periods of scarcity; and it was observed that these parts of the plant contained flavonoids with antioxidant effects. Thanks to its luteolin and glucopyranoside compounds, it has been scientifically proven that safflower has effects as hepatoprotective, and on increased urination, increased appetite and brings ocular benefits.^{2,3} Tea made from safflower foliage is used in Afghanistan and India to prevent abortion and also infertility.¹ Although the seeds of safflower have been used as food and feed throughout the history; they have therapeutic efficacy and pharmacological importance. It has played an important role in traditional folk medicine particularly in China, India and Pakistan. It is reported that in Pakistan and Kashmir, tea made from the seed of safflower, is used to increase body resistance, when sugar is added it acts as laxative; it is also used against the urinary tract diseases and high blood pressure and ground safflower seeds mixed with mustard oil reduce rheumatic pain.^{1,2} It is also mentioned that safflower seed plays a very important role in the cure particularly for heart diseases, high blood pressure and abortion and infertility both in men and women.^{7,8}





kalp rahatsızlıkları, tansiyon problemleri, erkek ve kadınlardaki kısırlık sorunlarının giderilmesinde aspir tohumlarının oldukça önemli olduğu belirtilmektedir.^{7,8}

Aspir tohumları kabuk (%33-60) ve iç (%40-67) kısımlarından oluşmakta olup; kabuk kısmı lif bakımından zengin iken; iç kısım yüksek oranda protein (%14.9-17.0) ve linoleik asit, oleik asit ve linolenik asitten oluşan sabit yağ (%25-40) içermektedir.^{1,3,7} Aspir bitkisinin sağlık üzerine olan etkilerinin, aslında tohumlarının bileşimindeki oldukça değerli sabit yağdan kaynaklandığı ortaya çıkmıştır. Zeytinyağına eşdeğer hatta daha kıymetli bir yağ olarak nitelendirilen aspir yağı; doymamış yağ asitlerince oldukça zengin, doymuş yağ asitleri bakımından ise fakirdir. Türkiye’de soğuk sıkma aspir yağının bileşimi, kullanım alanları ve besin değeri üzerine yapılan bir çalışmada⁹; aspir yağının doymamış yağ asitleri oranları %75,1 linoleik asit ve %15,3 oleik asit şeklinde belirlenmiştir. İlgili çalışmada; aspir yağının doğal antioksidan olan tokoferol bakımından zengin olduğundan dolayı vücudun bağışıklık sistemini güçlendirdiğini, doymamış yağ asitlerinin içeriğinin yüksek olması nedeniyle; kalp ve damar hastalıklarına uğrama riskini azalttığı, kötü kolesterolü düşürüp iyi kolesterol düzeyini yükselttiği, konjuge linoleik asit içeriği nedeniyle anti-tümör ve anti-kanserojen etkiye sahip olduğu, obeziteyi engelleyerek zayıflamaya yardımcı olduğu ve esansiyel yağ asitleri içeriğinden dolayı da dokuları kuvvetlendirdiği bildirmektedir.⁷⁻⁹ Isıya dayanıklılığın da dokuları kuvvetlendirdiği bildirilmektedir.⁷⁻⁹ Isıya dayanıklılığın da dokuları kuvvetlendirdiği bildirilmektedir.⁷⁻⁹ Isıya dayanıklılığın da dokuları kuvvetlendirdiği bildirilmektedir.⁷⁻⁹

Aspir yağının insan sağlığı üzerine koruyucu ve tedavi edici etkilerinin yanı sıra; banyo tozu, krem, saç kremi, şampuan, saç bakım yağları ve vücut losyonları başta olmak üzere birçok kozmetik ürünün bileşiminde aspir yağına yer verilmektedir. Aspir yağı, aynı zamanda uçucu yağlar için de iyi bir taşıyıcı yağ özelliğindedir.^{6,7} Son yıllarda yapılan bir çalışmada; genetiği değiştirilmiş aspir bitkisinden insülin üretimi konusunda ilerlemeler sağlandığı belirtilmektedir.⁷

Aspir bitkisinin çiçekleri; eski Mısır, Çin ve Hint medeniyetlerinden günümüze kadar gıda, boyar madde ve halk ilacı olarak kullanılmaktadır. Bitkinin çiçeklerinde suda çözülebilir özellikte olan sarı (carthamidine) ve kırmızı (carthamin) renk veren

Safflower seeds are composed of hull (33-60 %) and inner (40-67 %) parts; while their hulls are fibre rich, inner parts contain high protein (14.9-17.0 %) and linoleic acid, oleic acid and fixed oil (25-40 %) composed of linoleic acid.^{1,3,7} The effects of safflower on health, derive indeed from pretty valuable fixed oil in the composition of its seed. Characterized as equivalent to and even more valuable than olive oil, safflower oil is rich in unsaturated fatty acids and poor in saturated fatty acids. In a study conducted in Turkey on the composition of cold pressed safflower, its areas of use and nutritional value⁹, unsaturated fatty acids of safflower oil have been observed as linoleic acid at 75,1 % oleic acid at 15,3 %. In the mentioned study, it is reported that as it is rich in tocopherol, a natural antioxidant safflower seed strengthens immunity system of the body; as it is rich in unsaturated fatty acids it reduces the risk of cardiovascular diseases, it reduces the bad cholesterol and increases good cholesterol; with its conjugated linoleic acid content, it has anti tumour and anticancer effects; it prevents obesity and helps lose weight; and with its essential oil acid content it reinforces the tissues.⁷⁻⁹ Preferred as a frying oil by virtue of its heat tolerance, safflower is also used for infant foods due to its nutritional and protective value.¹

In addition to its protective and therapeutic effects on human health; safflower oil is contained in the composition of many cosmetic products mainly bath powder, body cream, hair conditioner, shampoo, health care products and body lotions. Safflower oil is characterized as a good oil carrier for essential oils as well.^{6,7} In a study conducted in recent years it is specified that some progress has been made in production of insulin from the genetically modified safflower.⁷

Safflower petals have been used as food, colorant and folk medicine from ancient Egyptian, Chinese and Indian civilizations to the present. In safflower petals, there are yellow (carthamidine) and red (carthamin) water soluble pigments and dyes obtained from safflower are used as natural colorants in the textile, food and cosmetic sectors. In traditional Chinese medicine, safflower petals are used as a stimulant for blood circulation, used for phlegm reduction, healing of fractures and cure for female maladies.^{1,8} In China bitter tea can be made from the petals of safflower. In recent years, tea which is not bitter and aromatic has been produced from safflower petals. It is stated that the mentioned tea which is rich in aminoacids, minerals and vitamins B1, B2, B12, C and E is used for the cure of female maladies, cardiac and ganglionic diseases.¹⁰

In conclusion, as a cultivated plant dating back to far in the past like the history of humanity, safflower is a useful plant for humanity with its rich phytochemical composition and high nutritional value with its all parts from roots to leaves, from seeds to petals and even to seed oil. It has been used as food, medicine, spice, dye and ornamental plant particularly in Egypt, China, India and Afghanistan throughout the history and in recent years has started to gain a place in production sites as an important oilseed in the World.

pigmentler bulunmakta olup, aspirden elde edilen boyalar tekstil, gıda ve kozmetik sektörlerinde doğal boyar madde olarak kullanılmaktadır. Geleneksel Çin tıbbında bitkinin çiçekleri, kan dolaşımını artırıcı, balgam söktürücü, kırık iyileştirici ve kadın hastalıklarını tedavi edici olarak kullanılmıştır.^{1,8} Bitkinin çiçeklerinden Çin’de acımsı lezzete sahip çay hazırlanabilmektedir. Son yıllarda aspir çiçeklerinden acı olmayan ve hoş kokulu çaylar da üretilmiştir. Aminoasitler, mineraller, B1, B2, B12, C ve E vitaminleri bakımından zengin olan bu çayın; kadın hastalıkları, kalp hastalıkları ve şişkinlikle bağlantılı hastalıkların tedavisinde kullanıldığı belirtilmektedir.¹⁰

Sonuç olarak; insanlık tarihi kadar eskilere dayanan bir kültür bitkisi olan aspir; zengin fitokimyasal bileşimi ve yüksek besin değeriyle, kökünden yaprağına, tohumundan çiçeğine ve hatta tohum yağına kadar tüm kısımları ile insanlığa faydalı tıbbi bir bitkidir. Özellikle Mısır, Çin, Hindistan ve Afganistan’da tarih boyunca gıda, ilaç, baharat, boya ve süs bitkisi olarak kullanılmış, son yıllarda ise tüm dünyada önemli bir yağ bitkisi olarak üretim alanlarında yerini almaya başlamıştır. Ülkemizde yemeklik yağ olarak kullanımı yaygın olmayan aspir bitkisinin, daha çok çiçekleri baharat olarak kullanılmakta ve safran yerine tağşiş edilmektedir. Bu derlemede, ekonomik açıdan da ciddi önem arz eden aspir bitkisinin; tıbbi olarak kullanım alanları ile insan sağlığı üzerine etkisine ilişkin bilimsel çalışmalar özetlenmeye çalışılmıştır. Bu bitki sahip olduğu farmakolojik etkileri bakımından alternatif tıpta ağrı kesici, iltihap giderici, ateş düşürücü, ishal edici, kadın hastalıklarında (menstrual) rahatlatıcı, kalp-damar hastalıklarına karşı koruyucu, kemik erimesini önleyici, karaciğer koruyucu, şeker hastalığının tedavi edici, obeziteyi engelleyici, kolesterol düşürücü, tansiyon dengeleyici, kanserde apoptoz indükleyici ve antioksidan olmak üzere pek çok alanda kullanılma potansiyeline sahip olduğu bilimsel çalışmalarla ortaya konmuştur. Bunun yanı sıra; erkeklerde cinsel gücü ve sperm kalitesini artırıcı; kadınlarda ise düşük önleyici ve kısırlığa karşı etkili olduğu yapılan araştırmalarda gösterilmiştir. Aspir bitkisi gerek sahip olduğu zengin kimyasal içeriği, gerekse kullanım alanlarındaki çeşitlilik bakımından önümüzdeki yıllarda alternatif tıpta ve pek çok endüstriyel alanda hak ettiği yeri ve önemi alma potansiyeline sahip, ekonomik ve tıbbi açıdan umut vaat eden önemli bir bitkidir.



Safflower is not widely used for cooking oil in our country rather its petals are used for spice and adulterated in saffron. This compilation attempts to summarize scientific studies on the areas of medical use, effects on human health of safflower which is economically of crucial importance. In scientific studies, it is proven that it has potential to be used in many fields in the alternative medicine such as pain killer in alternative medicine with its pharmacological effect, anti-inflammatory, antifebrile, laxative, relaxant in menstrual gynaecologic diseases, protective against cardiovascular diseases, preventive against osteolysis, hepatoprotective, used for its therapeutic effect on diabetes, used as preventive against obesity, cholesterol reducer, blood pressure stabilizer, apoptosis inducing in cancer and antioxidant. Moreover, it is proven in the studies that it has an aphrodisiac effect and increases quality of sperms in men and prevents abortion and infertility in women. With both its rich chemical content and diversity in the areas of use, safflower has a potential to gain a place and an importance it deserves in many industrial areas in the coming years and is an economically and medically promising plant.

KAYNAKLAR / REFERENCES

- Emongor V. Saf-ower (Carthamus tinctorius L.) the underutilized and neglected crop: A review. Asian Journal of Plant Science. 2010;9(6):299-306.
- Asgarpanah J, Kazemivash N. Phytochemistry, pharmacology and medicinal properties of Carthamus tinctorius L. Chinese Journal of Integrative Medicine. 2013;19(2):153-9.
- Dehariya R, Dixit AK. A review on potential pharmacological uses of Carthamus tinctorius L. World Journal of Pharmaceutical Sciences. 2015;3(8):1741-1746.
- Zhou X, Tang L, Xu Y, Zhou G, Wang Z. Towards a better understanding of medicinal uses of Carthamus tinctorius L. in traditional Chinese medicine: A phytochemical and pharmacological review. Journal of Ethnopharmacology. 2014;151(1):27-43.
- Popov A, Li I, Kang D-I. Analgesic properties of “CF” extracted from safflower (Carthamus tinctorius L.) seeds and potential for its use in medicine. Pharmaceutical Chemistry Journal. 2009;43(1):41-4.
- Rahimi P, Asgary S, Kabiri N. Hepatoprotective and Hypolipidemic Effects of Carthamus tinctorius oil in Alloxan-induced Type 1 Diabetic Rats. Journal of HerbMed Pharmacology. 2014;3(2):107-11.
- Yadava R, Chakravarti N. Anti-inflammatory activity of a new triterpenoid saponin from Carthamus tinctorius Linn. Journal of Enzyme Inhibition and Medicinal Chemistry. 2008;23(4):543-8.
- Domagalska, B.W. Safflower (Carthamus tinctorius)–forgotten cosmetic plant. Cosmetology Today. 2010;2:6-9.
- Yemişçiöğlü, F. Aspir yağının bileşimi, kullanım alanları ve besin değeri. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. Bilimsel Rapor. 15.01.2014. / Yemişçiöğlü, F. “The Composition, Areas of Use and Nutritional Value of Safflower Oil”, Aegean University, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering, Scientific Report, 15.01.2014.
- Dajue L, Mündel H. Safflower (Carthamus tinctorius L.) promoting the conservation and use of underutilized and neglected crops. 7. Inst. Plant Genetic Resources Institute (IPGRI), Roma, Italy. 1996:1-83.

MİLLİ YAĞ BİTKİSİ: ASPİR

“ASPİR BİTKİSİNİN ULUSAL EKONOMİYE FAYDALARI; MARJİNAL ALANLARIN, YANI YETERSİZ YAĞIŞ NEDENİYLE ÜRETİMDE KULLANILAMAYAN ARAZİLERİN DEĞERLENDİRİLMESİ VE ENERJİDE VE BİTKİSEL YEMEKLİK YAĞDA DIŞA BAĞIMLILIĞIMIZI AZALTMAKTIR.”

NATIONAL OILSEED: SAFFLOWER

“THE BENEFITS OF SAFFLOWER FOR NATIONAL ECONOMY ARE UTILIZATION OF MARGINAL FIELDS, IN OTHER WORDS, LANDS WHICH ARE NOT USED FOR PRODUCTION DUE TO INADEQUATE PRECIPITATION AND THE REDUCTION OF DEPENDENCE ON FOREIGN RESOURCES IN ENERGY AND EDIBLE VEGETABLE OIL.”

Anadolu ‘aspir’ bitkisi ile bin yıldır tanışıyor ama endüstriyel anlamda tanışma çok değil; 15 yıl öncesine dayanıyor. Kurak topraklarda yetişebilen aspir, çevreye zarar vermeden üretilmesi ve her türlü iklim koşullarında üretiminin sağlanması bakımından önemli bir bitki. Değeri giderek artan aspri, ‘milli yağ bitkisi’ olarak tescil ettirmek üzere, Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Endüstri Bitkileri Anabilim Dalı Başkanı Prof. Dr. Fikret Akınerdem tarafından Türkiye Aspir Derneği de kurulmuş durumda. Prof. Dr. Fikret Akınerdem ile aspir bitkisini ve bu bitkinin Türkiye için önemini konuştuk.

► Türkiye Aspir Derneği ne zaman kuruldu ve derneğin kuruluş amacından bahseder misiniz?

Derneğimiz 2009 yılında kuruldu. Kuruluş amacı, orijinlerinden biri Anadolu olan, 1000 yıldır yöresel olarak yetiştirilen aspir bitkisini, her türlü iklim koşullarında üretimini sağlayarak ülke çapında yaygınlaştırmak, yağ, enerji, kozmetik, tıbbi-aromatik ve yem bitkisi olarak üretici ve kullanıcıların tüketimine sunmak, ayrıca aspri ‘milli yağ bitkisi’ olarak tescil ettirmektir.

► Derneğin yurtiçi ve yurtdışı faaliyetleri ile ilgili bilgi verir misiniz?

Ulusal ve uluslararası çapta birçok çalışmamız oldu. Özellikle aspir konusunda referans kabul edilirdi. Kuruluş yıllarında üretici ve tüketiciler tarafından çok az bilinen bu harika bitkiyi önce otoritelere kabul ettirmeye, ardından da çiftçilere tanıtmak amacıyla eğitim, araştırma, tanıtma ve demonstrasyonlar yaptık. Ulusal çapta birçok yerde bakan ve üst düzey bürokratların katıldığı demonstrasyonlar ve hasat bayramları ve kongrelere katıldık, çalıştaylar düzenledik. Sonrasında Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı yöneticileri ve teknik kadronun desteğini aldım. Yurtdışında da birçok konferans ve seminerlere katıldım. Avustralya, Fas, Tunus, Sudan, Bulgaristan, Ukrayna, Almanya, İspanya bunlardan birkaçı. Ayrıca Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti’nde üretim çalışmalarını bizzat yürüttüm.

Anatolia has been familiar with “safflower” for thousand years; however familiarization in the industrial sense dates back to not so many, but 15 years ago. Safflower which could be cultivated in arid areas is an important plant in terms of its production without giving harm to the environment, in all climate conditions. With gradual increase in its value, in order to register it as “national oil seed” Turkish Safflower Association was founded by Prof. Fikret Akınerdem, Head of the Program of Industrial Plants of Department of Field Crops, the Faculty of Agriculture, Selçuk University. We talked with Prof. Fikret Akınerdem about safflower and its importance for Turkey.

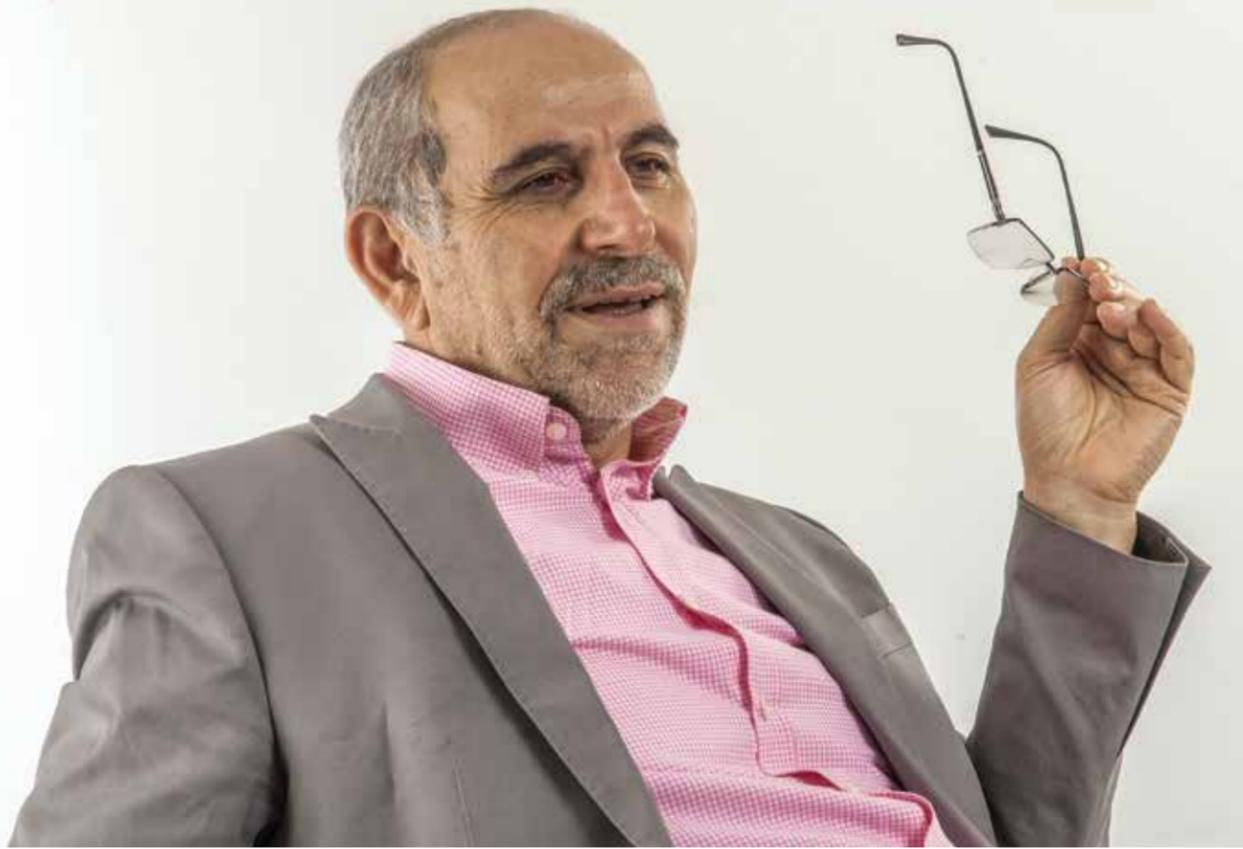
► When was Turkish Safflower Association founded and could you tell us about the foundation goal of the Association?

Our Association was founded in 2009. Its foundation goals are to produce safflower one of whose origins is Anatolia and which has been locally produced for 1000 years in all climate conditions; to disseminate it across the country; to present it to the consumption of producers and users as a plant used for oil, energy, cosmetic, medical-aromatic and feed purposes and also to register it as “national oilseed”.

► Could you give information regarding the domestic and foreign activities of the Association?

We have conducted many studies on national and international scales. We are acknowledged as a reference particularly for safflower. We have initially conducted trainings, researches, promotion and demonstration activities in the first years after foundation to make this wonderful plant which is very little known by producers and consumers accepted by the authorities and then to familiarize it with farmers. We took part in the demonstrations, harvest festivals and congresses and organized workshops at the national level all held with the participation of ministers and high level bureaucrats. Then I received support from the directors of Ministry of Food, Agriculture and Livestock and technical staff. I also participated in many conferences and seminars abroad. Australia, Morocco, Tunisia, Sudan, Bulgaria, Ukraine, Germany,





► **Aspir hayatımıza ne zaman girdi?**

2006'dan itibaren hem yemeklik yağ, hem de biyodizel ihtiyacımızı karşılamak amacıyla en uygun iki bitki olan aspir ve kolzayı (kanola) Türk tarımına kazandırdık. Aspri kurak, kolzayı ise sulu alanlar için önerdik ve başardık. Bu bitkiyi devlet kademelerine kabul ettirmemiz pek kolay olmadı ancak marjinal alanlar yani kırsal kesimlerde (kuraklık bitkisi) yetiştirilme şansı bulacağından üreticilerin, ekonomik olarak tatmin edilmesi için, devletçe yüksek oranda desteklenmesi gerekiyordu. İlk etapta bunu yaptık ve kısmen de olsa üretici gündemine getirmiş olduk.

► **Bitkinin şifa yönü ile ilgili ilk çalışmalar ne zaman yapıldı?**

Şifa ile ilgili çalışmalar dışarıda yapılmış bilimsel ve geleneksel çalışmalara bağlı olarak ele alındı. Maalesef yerel çalışmalarımız yeterli ve verimli olmadı. Bünyesinde en çok linoleik yağ asidi hem de CLA (Conjugated Linoleic Acid) bulunduran, kışlık ve yazlık yetiştirilebilen, üretiminde çok özen istemeyen, yağı tokoferoller bakımından en zengin olan, zeytinyağı gibi yağı rafine edilmeden tüketilebilen, çiçekleri gıda ve kumaş boyamada kullanılan aspir bitkisi, ülkemizde halen çok az tanınsa da, bu bitkiyi çiftçinin, özellikle de soğuk pres yağını halkımızın gündemine getirmeyi başardık diyebilirim. Geçenlerde Amerika'dan bir arkadaşım telefonda, "supplement" (takviye) olarak her yerde CLA'nın çok talep gördüğünü, bunun da en çok aspirden elde edildiğini anlattı. Görüyorsunuz ne kadar şanslı bir ülkedeyiz.

► **Bilimsel olarak faydalarından bahsedebilir misiniz?**

İki türlü faydasından bahsedebilirim; ulusal ekonomiye faydaları ve toplum sağlığına faydaları. Ulusal ekonomiye fay-

daları; marjinal alanların, yani yetersiz yağış nedeniyle üretimde kullanılmayan arazilerin değerlendirilmesi ile enerjide ve bitkisel yemeklik yağda dışa bağımlılığımızı azaltmaktır. Şu da iyi bilinsin ki aspir iyi bir münavebe bitkisidir, kendisi gibi yetişme alanı bulan buğday ve arpaya zarar vermez, düşüncemiz bu bitkilerle münavebeye girerek nadas alanlarının değerlendirilmesidir. Toplum sağlığı açısından, çağımızın en büyük hastalığı olan obeziteyi önlemek üzere yağ yakan CLA içermesi ile zayıflatıcı, kozmetik olarak tüm vücudu besleyen, el-güneş-saç yağlamada kullanılan, organik olması sayesinde yan etkisi olmayan, yağı yarı kuruyan yağlardan olduğu için 10 dakika sonra kuruyan ancak faydasını hissettiren ve bağışıklık kazandırması ile hastalıklara direnç kazandıran özelliğindedir.

► **When did safflower come into your life?**

Since 2006 we have brought safflower and rapeseed (canola) which are most appropriate two plants to the Turkish agriculture so as to meet our edible oil and biodiesel requirements. We recommended safflower for arid areas and rapeseed for wet lands and we succeeded. It was not very easy to make this plant accepted at the administrative level; however since it would seize a chance to be cultivated in marginal areas in other words in rural areas (plant for arid land) it was necessary for this plant to be supported at a high level by the state in order for producers to be satisfied economically. At the first stage, we realized this and albeit partly we brought it to the attention of producers.

► **When were the studies conducted regarding the medical aspect of the plant?**

The studies related with medicine were taken up on the basis of scientific and traditional studies conducted abroad. Unfortunately, local studies were not sufficient and productive. Containing mostly linoleic oil acid and CLA (Conjugated Linoleic Acid), safflower which could be cultivated in winter and summer, which does not require strict attention in its production, of which oil is the richest in tocopherols, like olive oil; of which oil could be consumed without refining, of which flowers are used for food and fabric colouring, safflower albeit still very little known in our country, I can say that we achieved to bring this plant to the attention of farmers and particularly its cold pressed oil to the attention of our people. Recently, one of my friends from the United States told me on the phone about the much demand in CLA everywhere as a supplement and this being obtained from safflower. As you see how fortunate country we are in.

► **Could you tell about its scientifically proven benefits?**
I could tell about its benefits both ways; its benefits to national economy and to public health. Its benefits to national economy are utilization of lands, in other words marginal fields which are not used for production due to inadequate precipitation and the reduction of dependence in energy and edible vegetable oil on foreign resources. It must be known that safflower is a good alternate plant; it does not give harm to wheat and barley which find place to grow as it does. Our plan is to resort to crop rotation of these plants and to make use of areas lying fallow. In terms of public health, it is a plant enabling weight loss since it contains fat burning CLA in order to prevent obesity which is the biggest disease of our age; feeding all body as a cosmetic, used as a hand cream, tanning oil and hair conditioner and with its organic characteristic it is a plant without adverse effects, as its oil is semi-siccative oil it dries after 10 minutes but makes its benefit felt and it gives resistance to the disease thanks to its immunizing property.

► **Aspir bitkisinin Türkiye'de ve dünyada kullanım alanlarından bahsedebilir misiniz?**

Öncelikle bir yağ bitkisidir. Çiçekleri şeker düşürücü çay olarak ve gıda boyası olarak; sapları yakacak olarak ve selüloz sanayinde; yağı alındıktan sonra küspesi hayvan yemi olarak kullanılır. Doğu ülkelerinde çiçekleri ve yağı kullanılarak ve bazı bitkilerle karışım halinde geleneksel tüketimlerinden bahsedilmektedir.

► **Aspir dünyanın hangi ülkelerinde yetişiyor? En iyi yetiştirici ülkeler hangileri?**

Orijini Anadolu'dan başlayıp Afganistan'a kadar uzanan bir hat olduğu için önceleri Afganistan, İran, Bangladeş, Kazakistan, Hindistan, Pakistan ve Çin'de üretimi yapılmakta idi. Sonraları Avustralya, Ukrayna, Meksika, ABD, Arjantin, Etiyopya, Tanzanya gibi ülkelere yayıldı. Yıllardan yana değişimle beraber dünyada yaklaşık 1 milyon hektar alanda, 750 bin ton aspir üretilmektedir. Meksika 144 bin ton ile lider ülkeler, Kazakistan 135 bin ton, Hindistan 113 bin ton, ABD 95 bin ton, Rusya 80 bin ton ve Türkiye 60 bin ton ile altıncı sırada yer almaktadır. Bu ülkeler dünya aspir üretiminin %90'ını karşılamaktadır.

► **Türkiye'nin aspir yetiştirilmesi konusundaki potansiyeli nedir?**

Güneydoğu bölgelerimizde çiçekleri tatlı ve pilavlara katılan, Orta Anadolu'da tohumları kavurğa olarak yenen, Batı bölgelerimizde ise geleneksel usullerle soğuk sıkım olarak elde edilen, yağı yemeklik olarak tüketilen aspir bin yıldır bilinmektedir. İlk bilimsel çalışmalar 1930'lu yıllarda başlamış ve ilk yerel çeşidimiz Yenice ıslah edilmiştir. Sonraları tamamen yerli olan 10 kadar çeşidimiz tescil almıştır. 1950 yılında istatistiklere giren bitki en fazla üretime 1.350 ton ile 1976 yılında ulaşmıştır. Sonraları giderek düşen üretim 2000'de 18 tona kadar düştü. Bu yıllarda yeniden gündeme gelmesi ile 2015 yılında üretim 70 bin tonlar ile zirveyi yakaladı. Bu artışta en önemli nokta sözleşmeli üretim ile alım garantisini ve yüksek destekleme politikalarıdır. Ülkemizin, en az 6 milyon ton aspir tohumu, bundan da 2 milyon ton ham yağ, 4 milyon ton da küspe elde etme şansı var. Bu değerlerde bir üretimin ülke ekonomisine, 10 milyar dolar katkıda bulunacağı düşünülmelidir. Bu bir üretim hedefidir.

► **Could you tell about areas of use of safflower in Turkey and the world?**

First of all, it is an oilseed. Its flowers are used as anti-hyperglycemic tea and for food colouring; its stems are used for firing and in cellulose industry; its bagasse after deoiling is used for animal feed. Using their flowers and oil, it is mentioned about its traditional consumption mixed with some plants in the eastern countries.

In which countries is safflower cultivated? What are the top safflower cultivating countries?

Since its origin stretches as a line from Anatolia to Afghanistan, in the beginning, its production was used to be carried out in Afghanistan, Iran, Bangladesh, Kazakhstan, India, Pakistan and China. Afterwards, it disseminated to the countries such as Australia, Ukraine, Mexico, the USA, Argentina, Ethiopia and Tanzania. Although it varies from year to year, 750 thousand tons of safflower has been produced in an area of approximately 1 million ha in the world. While Mexico is the leader country with 144 thousand tons, Kazakhstan ranks second with 135 thousand tons; India ranks third with 113 thousand tons, the USA ranks fourth with 95 thousand tons, Russia ranks fifth with 80 thousand tons and Turkey ranks sixth with 60 thousand tons. These countries provide 90% of safflower production of the world.

► **What is Turkey's potential on cultivating safflower?**

Safflower whose flowers are added to the desserts and rice in South-East Region, seeds are consumed as roasted safflower called "kavurğa" in Central Anatolia, cold-pressed oil is consumed as edible purpose in West Region has been known for one thousand years. The early scientific studies have been initiated in 1930s and the first local variety "Yenice" was bred. Afterwards, around 10 varieties which are completely local have been registered. The plant which first entered to the statistical database reached to the highest production value with 1.350 tons in 1976. Later on the production started to gradually decreased and dropped to 18 tons in 2000. As it was sought for these years, it peaked to 70 thousand tons in 2015. The most important part in this increase is contracted production with guaranteed price and strong supporting policies. Our country has the potential to produce safflower seeds of at least 6 million tons and to obtain raw oil of 2 million tons and bagasse of 4 million tons from those seeds. Production of this value is expected to make contribution to the national economy at 10 billion dollars. It is an important production goal.

► **Potansiyeli geliştirmek üzere ne gibi çalışmalar yapılmalı?**

Aspir için üzerinde durulacak en önemli konu budur. Aspir bu ülkenin öz malıdır. Bu nedenle de ülkemiz şartlarına en uygun, üretimi en ekonomik, en çok desteklenen, hiçbir ilave yatırıma ihtiyaç duymadan üretilen, ekiminden hasadına kadar mekanize olabilen ve de 'pazarı hazır' bir bitkidir. Aspir, üretimi mutlaka artırılması gereken bir bitkidir. Buna ihtiyacımız vardır. Bunun için eğitim ve yayım faaliyetlerine devam edilmeli, nadas alanlarının boş bırakılmaması için tedbirler alınmalı, üreticiye alım garantisine devam edilmeli, desteklemeler güncellenerek arttırılmalı, verimli ve yüksek yağ oranlı çeşitleri ıslah edilmelidir. Bunlar gerçekleştirilirse enerji ve bitkisel yemeklik yağ sektörüne doping olacaktır.

► **Aspir Türkiye'de hangi bölgelerde yetiştirilebiliyor?**

Yağışı yeterli olmayan nadas alanlarının bulunduğu Orta Anadolu ve geçit bölgelerinde yetiştiriliyor. Ankara başta olmak üzere, Yozgat, Kırşehir, Eskişehir, Nevşehir, Konya, Aksaray, Kırıkkale, Amasya, Kütahya, Kayseri, Afyon ve Muş'ta da yetişmektedir. Ülkemizin hemen her yerinde yetiştirilme potansiyeline sahiptir.

► **Aspirle ilgili ülkemizin pazar payı nedir, en çok nerelere ihraç ediliyor?**

Dünyada şu anda 6-7'nci sıradayız. İyi bir çalışma ile beş sene içerisinde 500 bin tonlara ulaşma şansı vardır ve bu durumda birinci sırayı yakalayabilmemiz işten değildir. İhraç edildiğini söylemek zor olsa da dış ülkelere az da olsa kuşyemi ve tescilli çeşitler olarak satılmaktadır. Yakın gelecekte tescilli çeşitlerimizin dış pazarlarda daha çok pay bulacağı beklenmektedir.

► **Güzellikten sanayiye kadar çeşitli kullanım alanları olan bu bitkinin yetiştirilmesi için üreticilere ne gibi teşvikler veriliyor?**

Aslında en çok desteklenen bitkilerden biridir. Sözleşmeli tarım, tohumluk, gübre, mazot ve kg başına destek, toplam destek bölüm-

ASPIR ŞİİRİ

Prof. Dr. Fikret Akınerdem aspirle ilgili birikimini 2006 yılında dizelere şöyle dökmüş:

Esas adı dikendir, yağı lezzetle yenir
Şekere, kolesterole, kiloya karşı gelir
Tohumları bembeyaz, kuzu dişine benzer
Yağışlar düşse de az, verimi etkilenmez
Çiçekleri safrandır, yemeğe lezzet katar
Anıların dostudur, en çok balı o tutar
Sağlıklı yağlarını, sabah aç karnına iç
Sonra kanat açarak, kelebekler gibi uç
Sapları koyun için, tohumları kuşyemi
O bir Anadolulu, bunu unutma emil!
Aspir ekelim dostlar, pilav dökelim dostlar
Verim artırmak için, iyi bakalım dostlar

POEM OF SAFFLOWER

Prof. Fikret Akınerdem put his knowledge of safflower into lines in 2006 as follows:

Its real name is thorn, its oil savored
It stands against diabetes, cholesterol, weight
Its seeds are snow white and similar to lamb teeth
Though it rains less, yield is not affected
Its flowers are saffron, adds taste to the dishes
It is friend of bees, holds honey most
Drink its healthy oil in the mornings on empty stomach
Then fly like butterflies spreading your wings
Stems are for sheep, seed are for the bird
It is an Anatolian, don't forget, ok?
Let's plant safflower folks, cook rice folks
Let's take good care to increase yield folks

► **What kind of studies should be conducted to increase the potential?**

This is the most important issue to be dwelled on. Safflower is the national product of this country. Safflower is the own property of this country. Therefore, it is a plant of which market is ready, which is most appropriate for the conditions of our country, of which production is economical, which is provided most support for, which could be produced without the need for any additional investment and could be mechanised from its planting to its harvest. Safflower is a plant of which production should be increased absolutely. We need this. To this end, it should be continued to activities of training and extension, taken measures not to leave fallow lands empty, continued the guaranteed price for producers, the supports should be increased by updating and its productive and high content oil varieties should be bred. It will be a stimulant for energy and edible vegetable oil sector.

► **In which regions is safflower cultivated in Turkey?**

It is cultivated in Central Anatolia and transition zones where the fallow areas with inadequate precipitation are found. It is cultivated in particularly Ankara and Yozgat, Kırşehir, Eskişehir, Nevşehir, Konya, Aksaray, Kırıkkale, Amasya, Kütahya, Kayseri, Afyon and Muş. It has a potential of being cultivated in almost all parts of our country.

► **What is the market share of our country for safflower, where is it exported mostly?**

We rank 6th-7th in the world currently. There is a potential for reaching more or less 500 thousand tons in five years with a good study and in this case it is not difficult to attain the first rank. Although it is difficult to say that it is exported, it is sold as birdseed and registered varieties to the foreign countries. In the near future it is foreseen that our registered varieties will have larger share in foreign markets.

► **What kind of support is provided for producers to cultivate this plant which has various areas of use from beauty to industry?**



leridir. İç pazarda yaklaşık kilosu 1 liraya satılan aspir tohumunun, desteklerle beraber çiftçinin eline yine kg başına 1,7 TL kadar para geçmektedir. Bunun anlamı üretim maliyetinin neredeyse tamamı devlet desteği olarak verilmekte. Ham satış değeri de çiftçiye kalmaktadır.

► **Türk üreticiler bu ürünü yetiştirme konusundaki teşviklerden yeterince haberdar mı? Haberdar edilebilmeleri için ne gibi çalışmalar yapılıyor?**

Maalesef yeterince haberdar değiller. Haberdar olan da desteklerden tam olarak istifade edemiyor. Bunun sebebi miras problemler, kiralama sisteminin tam çalışmaması ve Çiftçi Kayıt Sistemi (ÇKS) desteklerinden yeterince istifade edilememesidir. Miras yoluyla parçalanmalar da üreten ile tapusu olanlar arasındaki sorunlar ÇKS desteklerine mani olmaktadır. Destekler için çokça duyurular yapılsa da bu problemler nedeniyle tam yerini bulduğu söylenemez.

► **Aspir Türkiye için stratejik bir bitki mi?**

Kesinlikle stratejik bir bitki. Bunun nedeni kendisi ile aynı ekolojide yetişen hiçbir bitkiye zarar vermediği gibi tam aksine ikili veya üçlü münavebe sistemi içerisinde yetiştirilme alanı bulma kapasitesine sahip olmasındandır. Üretim sonrası elde edilen yağı ister enerji (biyodizel) ister yemeklik yağ ihtiyacımızı karşılansın her iki durumda döviz çıktımızı azaltacak pozisyonda olmaktadır. Bunun yanında yıllık yağışı 300-350 mm olan yerler için de son derecede uygun olduğu gibi aşırı kuraklık nedeniyle arpa-buğday gibi bitkiler biçilemeyecek derecede zarar görmesine rağmen aspir en azından tarlada kalmamaktadır. Beklentimiz, hedef gösterdiğimiz 5 milyon hektar nadas alanının tamamının aspir üretiminde kullanılması mümkün olmasa da hiç değilse üçlü münavebe sistemi ile 1/3'ünün aspir üretimi için kullanılması durumunda bile 2-3 milyon ton aspir alınmasıdır.

Actually it is one of the most supported plants. Contracted farming, seed, fertilizer, diesel and support per kg are the components of total support. Farmers earn about 1,7 TL along with supports provided for safflower seed which is sold at about 1 TL/kg in domestic market. It means that nearly the all the cost of production is provided as government support. Gross selling value is left to the farmer.

► **Are Turkish producers aware enough of the support provided for cultivating safflower? What kind of studies are being conducted for them to be informed?**

Unfortunately they are not aware enough. Those who are informed can not benefit from the supports completely. The reasons for that are inheritance problems, lack of full functioning of land tenure system and not benefiting from Farmer Registration System (FRS) adequately. The problems between the producer and owner due to land fragmentation by inheritance impede the support through FRS. Despite the frequent announcements for supports, we couldn't say that it serves its purpose.

► **Is safflower a strategic plant for Turkey?**

It is certainly a strategic plant. The reason for this is that it does not harm any plants which are cultivated in the same ecology rather it finds a place for cultivation with double and triple rotation system. The oil produced from safflower is either used as energy (biodiesel) or edible oil, in both cases we are in a position to reduce our foreign exchange flow. Besides, as it is extremely convenient for the areas that receive 300-350 mm of precipitation, safflower does not stay at least in the field, while plants such as barley-wheat are too harmed not to be harvested in case of extreme drought. Our expectation is at least to produce 2-3 million tons of safflower in case of using 1/3 of the land with triple rotation system although it is not practicable to use all of the targeted fallow area of 5 million ha.

ASPIR BİTKİSİ ÇİFTÇİNİN YÜZÜNÜ GÜLDÜRÜYOR

ASPIR YETİŞTİRİCİSİ MEHMET GÜNGÖR, KENDİSİ GİBİ TKDK'DAN DESTEK ALACAK ÇİFTÇİLERE ÖNEMLİ
MESAJLAR VERİYOR.

SAFFLOWER PUTS A SMILE ON FARMERS' FACE

SAFFLOWER PRODUCER MEHMET GÜNGÖR GIVES IMPORTANT MESSAGES TO FARMERS TO RECEIVE
SUPPORT FROM ARDSI LIKE HIM.

TR Aspir bitkisi kamuoyunda çok bilinmese de Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu (TKDK), 'Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Desteklenmesi' kapsamında, aspir bitkisinin yetiştirilmesi için üreticilere hibe sağlıyor. TKDK'nın aspir desteği çiftçiler arasında da oldukça yaygın bir şekilde biliniyor. Kurum destekli yüzlerce aspir yetiştiricisi hali hazırda, aspir yetiştirerek, hem kendi ekonomilerine hem de ülke ekonomisine katkı sağlıyor. Mehmet Güngör de TKDK'dan aldığı destekle Ankara'nın Kahramankazan ilçesinde aspir yetiştiriciliği yapıyor. Kamudan emekli olduktan sonra kendisini tamamen çiftçiliğe adanmış bir isim olan Güngör'le, aspir bitkisi ve aldığı destekle ilgili konuştuk.

► **Kamuda 25 yıl çalıştıktan sonra toprakla buluşmanız nasıl oldu?**

Türkiye'nin farklı farklı illerinde ülkeme hizmet ettim. Yaptığım iş çiftçilikle ilgili olmasa da çocukluğumdan beri içimde taşıdığım toprak özlemimi emekli olduktan sonra gidermek adına memleketime döndüm. Çiftçilik yapmaya başladım.

► **TKDK ile bu süreçte mi tanıştınız?**

Kurulduğu günden bu yana TKDK'nın faaliyetlerini takip ediyordum. Ayrıca Kurumun desteklerinden faydalanan tanıdıklarım da vardı. Bu vesile ile ben de emekli olduktan sonra makine-ekipman konusunda destek alabileceğimi düşünerek, Kurumla iletişime geçtim. Sağ olsunlar bana yol gösterdiler.

► **Kurum hibesi ile hangi makinaları aldınız?**

Sağlanan destekle traktör ve kobil aleti aldım.

► **Aspir bitkisini yetiştirme kararı nasıl aldınız?**

Makina desteğini alınca, mevzuat gereği, taahhütte bulundum. Taahhüdümde aspir bitkisi ve kimyon yetiştirmek vardı. 5 yıl boyunca, bir yıl aspir bir yıl kimyon yetiştirme konusunda 2014'te sözleşme imzaladım. Aspir bitkisini çevremden de ekenler vardı. Ben de aspire ve kimyona karar verdim. Bunlar 'Tıbbi ve Aromatik Bitkiler' kapsamında desteklendiği için ikisini seçtim. İlk yıl aspir, ikinci yıl kimyon, bu yıl da yine aspir ektim.

► **Ne kadarlık bir alana ektiniz bitkiyi?**

18 dönümlük arazime, 1.920 kg aspir tohumu ektim.

► **Yetiştirdiğiniz aspiyi nasıl pazarladınız?**

106 kg civarında ürün elde ettim ve tahıl ürünleri alıp satan ve zahireci diye tabir edilen kişilere kilosunu 1 liradan sattım ürünü.

► **TKDK'ya başvuru sürecinde neler yaşadınız?**

Uzman arkadaşlarımız bizleri her zaman çok iyi karşılıyor. Üreticilere her konuda yardımcı oluyorlar. Ben de aynı ilgiyi ve desteği gördüm kendilerinden. Başından sonuna kadar yaklaşımları çok iyiydi.

► **Aspirle ilgili araştırma yaptınız mı önceden, ekim aşaması ve pazarlama süreci ile ilgili?**

EN Although safflower is not widely known, Agriculture and Rural Development Support Institution (ARDSI) provides grants to the producers for cultivating safflower within the context of "Supporting Medical and Aromatic Plants". The support given by ARDSI for safflower is widely known among farmers. Currently hundreds of safflower producers supported by ARDSI contribute to both their own economy and the economy of country by cultivating safflower. Mehmet Güngör also grows safflower in Kahramankazan, district of Ankara thanks to the support he has received from ARDSI. We have talked with Mr. Güngör about safflower and support he received who has dedicated himself to farming after his retirement from public sector.

► **How did you come together with soil after working in the public sector for 25 years?**

I had served for my country in various provinces of Turkey. Even though my job is not related with farming, I returned to my home-town to fulfil my longing for soil after retirement that I had inside since my childhood. I started farming.

► **Was it then that you learned about ARDSI?**

I have been following the activities of ARDSI since its establishment. I also knew some people who benefited from ARDSI support. On this very occasion, I contacted with the Institution considering that I might receive support for machinery-equipment. I am thankful that they guided me.

► **Which machines did you purchase with the grant of the institution?**

I purchased tractor and disc harrow with the support provided.

► **How did you decide to cultivate safflower?**

I made a commitment pursuant to the legislation, once I received support for machinery. According to my commitment I had to cultivate safflower and cumin. I signed a contract in 2014 to cultivate safflower for one year and cumin for the other throughout 5 years. There were other people around me also cultivating safflower. So I decided to cultivate safflower and cumin. I chose them because they were supported within the scope of "Medical and Aromatic Plants". The first year I cultivated safflower, the second year cumin and this year safflower again.

► **What was the size of your cultivation?**

I planted 1.920 kg of safflower seeds on my land of 18 da.

► **How did you market the safflower you produced?**

I harvested around 106 kg of crop and sold 1 TL per kg to the dealers who buy and sell cereals.

► **What did you experience during your application to ARDSI?**

Experts from ARDSI always welcome us in a very good manner. They help producers at all matters. I also received the same interest and support from them. Their approach was very good from the beginning to the end.

Bitkiyi sadece komşu köylerden ekenler olduğu için biliyordum ama ekim için sözleşme imzaladığımda sürekli araştırma yaptım. Biyodizel üretiminde, hayvan yemi olarak, gıda ve boya sektöründe kullanıldığını ve faydalı bir bitki olduğunu bu süreçte öğrendim.

► **Kamuoyu çok bilmesede aspirle ilgili birçok olumlu bilgi var, sizce yeterli mi? Nasıl değerlendirirsiniz?**

Evet, çok olumlu bilgiler var ben de okuyorum ama çiftçi olarak yetersiz kaldığımız oluyor pazarlama konusunda. Bu konuda çiftçilerin daha çok fayda görmesi için daha iyi pazar araştırması yapıp, ürünlerini buna göre satmaları gerekiyor.

► **Bitkinin ekim ve hasat sürecini bizimle paylaşmısınız?**

Aspiri ekmek için öncelikle sonbaharda araziye 15-20 cm pulukla sürüyoruz. Sonbaharda yağışlar çok olursa çamur dönemini geçirip, baharın ilk döneminde de ekebiliyorsunuz. Mart ayında araziye kazayağı aleti ile düzelttikten sonra, dekara 3 kg tohum, 8-10 kg arasında da gübre serpiyoruz. Aspirin çıkış süreci 30 ila 40 gün arasında... Bu süreçte toprak üstüne çıkmaya başlıyor bitki. Çıktıktan sonra tarlalarda yabancı ot mücadelesi başlıyor. Onun için ilaçlama yapıyor. İlaçlar yabancı otları öldürüyor, bitkiye zarar vermiyor. Bahar gübresi atılıyor bir süre sonra. Ağustosun sonuna doğru da aspir bitkisi hasat ediliyor.

► **Bu tarih hasat için şart mı?**

Hayır değil, mesela ben ağustosta hasadı geciktirdim. Ekim ayında hasat ettim. Hasadın gecikmesi de çiftçiye herhangi bir kayıp yaşatmıyor.

► **Aspir bitkisinin tohumunu nereden temin ettiniz?**

Ben Konya'dan aldım, zaten bu işin merkezi Konya diyebiliriz. 3 yıl ekeceğim için, 3 yıllık tohumumu önden aldım. O nedenle aldığım ürününün tamamını sattım, sonraki yıl için ayırmadım tohumu.

► **Tohum yerli mi?**

Yerli tohum ve kendi tohumunu veriyor. Ama aynı tohumu iki yıldan fazla kullanırsanız, verimi düşebilir. Bu nedenle tavsiyem, çiftçinin tohumunu iki yılda bir yenilemesidir.

► **Aspir bitkisinin iki rengi var, kırmızı ve sarı... Sizin tarlada hangi renk var ve ikisinin arasında bir fark var mı?**

Benim tarlamda kırmızı renkli çiçek çıkıyor. İkisinin arasında ürün değeri olarak fark yok sadece boya sanayinde kullananlar için geçerli bir fark bu.

► **Aspir sapı, çiçekleri, tohumu ile her şeyinden fayda görülen bir bitki. Bu da çiftçiye fazladan getiri sağlıyor değil mi?**

► **Did you make any search on the cultivation and marketing process of safflower beforehand?**

I knew the plant only because there were people cultivating safflower in neighbouring villages, but I continuously researched after I signed contract for cultivating it. During this process I have learnt that it is a useful crop and used in the production of biodiesel, as food and dye and as fodder.

► **Even though public knows little about safflower, there is a lot of positive information about it, do you think it is enough? How would you comment?**

Yes, there is much positive information, I also read, but as farmers sometimes we are lacking in marketing. To benefit more, farmers should conduct a better market research and sell their products accordingly.

► **Could you share with us the process of cultivating and harvesting?**

First of all, we plough the land 15-20 cm in autumn to plant safflower. If precipitation is high in autumn, you could also plant in early spring after muddy period. In March, we sprinkle 3kg/da seed and approximately 8-10 kg/da fertilizer after sweep ploughing. Safflower emerges around 30 to 40 days... The plant emerges through the ground in this period. Then weed control starts in the fields. Herbicides are used for this reason. They only kill weeds and don't harm the plant. After a while, field is fertilized in spring. Safflower is harvested towards the end of August.

► **Is this date a must for harvesting?**

No it is not, for example I delayed harvesting in August. I harvested in October. Delaying harvest does not cause any losses to the farmer.

► **Where did you obtain safflower seed?**

I got it from Konya, indeed Konya is the centre of this business. I bought all seeds for three years as I will cultivate them for three years. So, I sold the whole produce I harvested, I did not hold any seeds for the following year.

► **Are the seeds local?**

They are local and generate their own seeds. But if you use the same seed more than two years, the yield could decrease. Therefore, my advice to farmers is to use new seeds every other year.

► **Safflower has two colours; red and yellow. Which colour do you have in your land and are there any differences between them?**

In my land, red coloured flowers blossom. There is no difference between them in terms of product value, the difference is only important for the dye industry.

Safflower is a plant which is used as a whole for its stem, flowers

TR
"BU BITKIYİ
EKECEK ÇİFTÇİLERE
TAVSİYEM, TOPRAKLARINI
ANALİZ ETTİRSİNLER; ÇÜNKÜ
TOPRAKTAN TOPRAĞA ALINAN
ÜRÜN MİKTARI DEĞİŞİYOR."

EN
"MY ADVICE TO THE FARMERS
CULTIVATING THIS PLANT IS TO
GET THEIR SOIL ANALYSED
BECAUSE YIELD VARIES
FROM SOIL TO SOIL."



Evet, birçok sektörde kullanılıyor, çiftçi ektiği ürünü farklı farklı pazarlara satabilir. Sapı gayet kaliteli saman olur. Hayvanlar için önemli bir besin. Çiçekleri boya sanayisine satılabilir. Tohumu da hem gıda yağı hem de biyodizel olarak kullanılıyor. Ben sadece tohumunu satıyorum. Saplarımı da kobli aletimle tarlada parçalayarak gübre olarak faydalanıyorum.

► **Başka ürünlerle kıyaslandığında verimi nasıl?**

Ben arazimin toprak yapısından dolayı çok yüksek verim almadım. Ama bu bitkiyi ekecek çiftçilere tavsiyem topraklarını analiz ettirsinler, çünkü topraktan toprağa alınan ürün miktarı değişiyor. Toprağın neye ihtiyacı varsa ona göre eksik olan maddeyi gübrelerle giderebilirler, böylece çok daha yüksek verim alabilirler. Mesela bizim topraklarda genel olarak azot eksikliği var, çiftçiler olarak bu eksikleri gidermemiz lazım.

► **Çevrenizden aspir ektiğinizi duyanlar size danışıyor mu?**

Duyup gelenler çok oluyor. Benim 'Tıbbi Aromatik Bitki Yetiştiriciliği' belgem var. Ben danışanlara bu belgeyi almalarını tavsiye ediyorum öncelikle, yoksa bu bitkiyi ekemezler.

► **Siz belgeyi bu süreçte mi aldınız?**

Hayır, tamamen tesadüf oldu. Böyle bir şeyle karşılaşacağımı düşünmeden, çok önceden almıştım belgemi. Daha sonra bana büyük bir kolaylık oldu tabii. Şimdi bana gelip, şakayla karışık, 'Belgeyi alırken bize niye haber vermedin?' diye sitemde bulunuyor arkadaşlarım. Ben de belgeyi nasıl alabi-

and seeds. This generates extra income for farmers, doesn't it? Yes, it is used in many sectors, farmers could sell the products they cultivated to different markets. Its stem could become good quality hay. It is an essential nutrient for animals. Its flowers could be sold to the dye industry. Their seeds are also used both as vegetable oil and biodiesel. I only sell the seeds. I use the stems as fertilizer by cutting them into pieces with my disc harrow.

► **How is the yield compared to other crops?**

I didn't get a high yield due to the soil structure of my land. But my advice to farmers cultivating this plant is to get their soil analysed, because yield varies from soil to soil. They should use fertilizers to remedy the missing substances in the soil, thus they could get high yield. For instance, there is generally a lack of nitrogen in our soils, as farmers we should eliminate these deficiencies.

► **Do people around you who heard that you cultivate safflower ask for your advice?**

There are many. I have a certificate of "Medical Aromatic Plant Cultivation". I primarily advise them to obtain this certificate, otherwise they cannot cultivate this plant.

► **Did you get this certificate during this period?**

No, it was completely coincidence. I had obtained my certificate well in advance without considering that I would be faced with such a situation. Later, of course it was a great convenience for me. Now, my friends come and joke when reproaching me saying "Why didn't you inform us when you were getting the certificate?". I guide them how they could get the certificate. District governorates



lecekleri konusunda kendilerine yol gösteriyorum. Bu kursları kaymakamlıklar açıyor. Çiftçiler bir araya gelip, en az 10 kişilik gruplar kurarlarsa, kurslar hemen açılıyor.

► **Yeni dönemde, TKDK'ya yeniden başvurmak istiyor musunuz?**

Araştırıyorum yeni destekleri, ben de uygun bulduğum alanlar için yeniden başvuruda bulunmayı istiyorum.

► **Kurumdan destek almak isteyenlere neler tavsiye edersiniz?**

Kurum çiftçiye büyük fırsatlar sunuyor. Çiftçilerin öncelikle iyi araştırma yapmaları lazım destek almak istedikleri alanla ilgili. Daha sonra projelerini hazırlamaları, projelerinin her aşaması ile ilgili bilgi sahibi olmaları gerekiyor. İşe başladıktan sonra da işlerinin başında bulunmaları çok önemli. Bunlara dikkat ederlerse aldıkları hibeyi çok verimli şekilde kullanabilirler. Rahmetli babam, 'işini takip et, parana sahip çık' derdi. Ben de aynı tavsiyede bulunuyorum, çiftçilerimiz işlerine sahip çıktıktan sonra TKDK zaten yollarını açıyor.

► **Aspir ekmek isteyenlere tavsiyeleriniz ne olur peki?**

Öncelikle topraklarını analiz ettirsinler, ona göre gübre kullansınlar. Bunun dışında aspir ekimini her çiftçi yapabilir. Aynı bir çaba gerektirmiyor. Kimyonda mesela bunu diyemiyorum çünkü aynı bir iş gücü gerektiriyor ama aspir için böyle bir durum söz konusu değil. Araziler boş duracağına üretim yapılabilir, pazarı da var zaten. Kuru gıda olduğu için bozulma da yapmaz, çiftçi uygun bulduğu dönem ürünü pazarlayabilir.

organize these courses. If farmers come together and establish groups of at least 10 people, these courses are organized right away.

► **Are you willing to apply to ARDSI again in the upcoming period?**

I am researching about new support schemes, I would like to apply again for the areas I consider suitable.

► **What do you recommend people willing to receive support from the Institution?**

ARDSI offers great opportunities to farmers. Farmers first should research thoroughly the areas that they wish to receive support for. Then, they should prepare their projects and be informed about all stages of their projects. It is important that they follow their work closely after they start to work. If they pay attention to those, they could use the grant they receive in a very productive manner. My late father used to say 'do your business, own your money'. I also advise the same, ARDSI paves the way in any case once farmers own up to their business.

► **What would you recommend those wishing to cultivate safflower then?**

First of all, they should get their soils analysed and use fertilizers accordingly. Otherwise, any farmer could cultivate safflower. It does not require any extra effort. I couldn't say this for cumin, because it requires additional labour, but this is not the case for safflower. Production could be made instead of leaving the fields uncultivated, it already has its own market. As they are dried food, they do not spoil, farmers could market their products whenever they see fit.