

PATATESTE HASAT BAYRAMI

Sarıoğlu İlçesi Gümüştepe Köyü'nde 17 Ekimde Patates Hasat Bayramı düzenlendi. Vali Veyssel DALMAZ, Sarıoğlu Kaymakamı İsmail ÇATAKLI, İl Müdürümüz Mehmet KAYA ve birçok davetlinin katıldığı törende misafirlere haşlanmış ve közlenmiş patates ikram edildi.



devamı 11. sayfa

LEADER YAKLAŞIMI SEMİNERİ

Avrupa Birliği Tarım ve Kırsal Kalkınma Genel Müdürlüğü (DG-AGRI) ve Bilgi Değişim Ofisi (TAIEX) ile Bakanlığımız ve İl Müdürlüğümüzün koordineli olarak düzenlediği "Yerel Kalkınma Stratejilerinin Hazırlanması ve Uygulanması (LEADER Yaklaşımı)" Semineri 27-28 Ekim 2008 tarihleri arasında ilimizde gerçekleştirilmiştir.

LEADER Yaklaşımı konusunda farkındalığın artırılması amacıyla düzenlenen seminere; Sivas Vali Yardımcısı, Bakanlık İç Kontrol Daire Başkanı, İl Müdürü ile merkezi ve yerel kamu kurum kuruluşları, Sivil Toplum Kuruluşları, kalkınma ajansları ile diğer ilgili tarafların temsilcileri katılmıştır.



KOÇLAR SAHİBİNİ BULDU...

İl Tarım Müdürlüğü Akkaraman İrki Gen Kaynaklarının Korunması Projesi kapsamında sürü büyüklüklerine bağlı olarak üreticilere Kangal belediye salonunda düzenlenen törenle 30 üreticiye 68 koç dağıtıldı. Törene Kangal Kaymakamı İsmail Altan DEMİRAYAK, Sivas İl Tarım Müdürü Mehmet KAYA koyun yetiştiricileri ve vatandaşlar katıldı.



devamı 11. sayfa

SAĞLIKLI GIDA PANELİ

İl Müdürlüğümüz ile Cumhuriyet Üniversitesi ortaklaşa düzenledikleri "Sağlıklı Gıda, Sağlıklı Toplum" konulu panel 07 Kasım'da Cumhuriyet Üniversitesi Kültür Merkezinde düzenlendi.



devamı 11. sayfa

PROBLEM AĞACI ve AMAÇ AĞACI OLUŞTURULDU

1-5 Aralık 2008 tarihleri arasında İl Müdürlüğümüzde mantıksal çerçevede analizi uygulamalarının bir parçası olan Problem Ağacı ve Amaç Ağacı oluşturma konulu uygulamalı bir eğitim düzenlenmiştir. Eğitici olarak İl Müdür Yardımcısı Uzman Yayımcı Mehmet CENGİZ ve ÇEY Personeli Uzman Yayımcı Osman GÖÇER katılmışlardır.



devamı 11. sayfa

KUŞ GRIBI

4. Sayfa

ALABALIK
YETİŞTİRİCİLİĞİ

3. Sayfa

ASPIR ve
MERCİMEK
TARIMI

6. Sayfa

SAĞLIKLI
BESLENMEDE
ETİN ÖNEMİ

7. Sayfa

DIYRĞI
İLÇEMİZİ
TANIMALIM

8. Sayfa

SIVAS ERZİNCAN
KALKINMA
PROJESİ

9. Sayfa



Değerli Çiftçiler ve Meslektaşlarım,

Bugün gelişmiş ülkelerin ekonomilerine bakıldığında, tarım temel unsur haline gelmiştir. İnsanın hayatını sürdürülebilmesi, yaşam için gereksinim duyacağı unsurları içinde barındırması açısından, fonksiyonel bir sektör olan tarım; kırsalda nüfusun bir çoğunluğunu bünyesinde barındırdığı istihdam kaynağıdır. Ayrıca içeriğinde meydana gelebilecek etkileri anında ekonomiye yansıtması açısından kırsal, artık enerji kolunda da ilgi görmesi açısından ise stratejik bir sektör olduğunu göstermektedir.

Dünya nüfusunun sürekli artışı, gelişmekte olan ülkelere artan gıda talepleri, küresel ısınma, kuraklık ve enerji tarımındaki gereksinimlerden dolayı tarımın, vazgeçilmez, hayati bir sektör olduğu ortadadır. İlimiz bir tarım şehridir ve tarımsal açıdan muazzam bir potansiyele sahiptir. İlimizin bu tarımsal potansiyeli ciddi faaliyetlere kanalize edilmektedir. İlimiz ekonomisini güçlendirip kalkındırarak yegâne kaldıraç konumunda olan Tarım sektörü her alanda desteklenmelidir.

Bu tarımsal faaliyet kollarından biride arıcılıktır. Anıdan elde edilen Bal ve diğer ürünler vitaminler, enzimler, mineraller, aminoasitler ve vücut için gerekli yaşamsal değerlerde diğer pek çok element içermesi nedeniyle insan beslenmesinde önemli bir yer tutmaktadır.

Arıcılık, bitkisel üretimin, orman arıcılığın, mera istahının ve kırsal kalkınmanın çok önemli unsurudur. Kaynak tüketmeden sürekli yapılan bir üretim dalıdır ve sürdürülebilir kırsal kalkınmanın önemli aracıdır. Türkiye'de arıcılık, çok eski yıllardan beri bir gelenek olarak yapıla gelen sosyo-ekonomik bir faaliyettir. Türkiye sahip olduğu 4 milyon dolayındaki kovan varlığı ile 3. sırada yer almasına rağmen 63 bin ton dolayındaki bal üretimi ile dünyada 4. sırada yer alarak hem kovan varlığı hem de bal üretimi bakımından dünyanın en önemli ülkeleri arasında bulunmaktadır.

Arıcılık ülkemizde her yerde yapıldığı gibi ilimizde de büyük bir önem taşımaktadır. 2007 yılı verilerine göre Sivas'ta 134.742 adet kovan bulunmakta ve bu kovanelerden 2.502 ton bal ve 137 ton bal mumu elde edilmektedir. İlçeler itibarıyla bakıldığında arıcılık her ilçede yapılmakta birlikte Diviği, Zara, Koyulhisar ve İmranlı ilçeleri arıcılığın yoğun olarak yapıldığı merkezlerdir.

Geniş bir coğrafyaya sahip olan ilimiz, mera alanlarının varlığı, mevcut florası ve zengin nektar çeşitliliğiyle küresel ısınma ve kuraklığın etkilerinin nispeten az olması nedeniyle gezgin arıcılık açısından da cazibe merkezi konumundadır.

Ülkemizde özellikle son 5 yıldır önemli bir sorun haline gelen sahte bal ülkemiz arı yetiştiricisinin emeğini sömürmektedir. 1995 yılında 3 bin ton seviyesinde olan Türkiye'nin bal ihracatı önemli bir artış kaydederek 2002 yılında 18 bin ton seviyelerine ulaşmıştı. Fakat sonraki yıllarda rekabetçiliğini koruyamaması nedeniyle azalma eğilimine girmiş 2005 yılındaki ihracattaki sahte bal vakasından sonra hızlı bir çöküş yaşayarak 2006 yılında 2.000 tona düşmüştür. Bu rakamlar Sahte balın ülke ekonomimize ne kadar büyük zarar verdiğinin en büyük göstergesidir.

Sahte bal satışı engellemek, bu olumsuzluğa elimizden geldiğince dur demek için yoğun denetim faaliyetleriyle üreticimizin her zaman yanındayız. Ve bu mevcut hassasiyetimizi artırarak devam ettireceğiz.

Ayrıca müdürlüğümüzce yürütülmekte olan organik tarım projesi kapsamında organik arıcılık ve organik bal üretimi proje çalışmaları 2006 yılında 2130 kovan ile zara ilçesinde başlanılmıştır. Sivas Tarım İl Müdürlüğü olarak Sivas Tarım ve Kırsal Kalkınma Stratejisi'nde yer verdiğimiz gibi kovan başına üretimimizi uzun vadede 18 kg'dan 40 kg'a çıkarmak, bal dışındaki diğer ana ürünlerin üretimini yaygınlaştırmak, Sivas menşeli ana arı üretim işletmelerini kurmak, Sivas balını marka haline



Mehmet KAYA
Sivas Tarım İl Müdürü

getirmek ayrıca organik balda da Sivas'ımızı merkez durumuna getirmek başlıca hedeflerimizdir.

Bizler ilimiz arıcılığını ve balının tüm ülkeye tanıtılması, ürün çeşitliliği sağlamak ve piyasa istekleri doğrultusunda üretim şekline dönüşü sağlamak, üretici sorunlarını dile getirmek, kamu üretici birliklerini geliştirmek, pazarlama sorunlarını tespit edip olanaklarını geliştirmek amacındayız.

Saygılarımla

DÜNYA GIDA GÜNÜ KUTLAMALARI

16 Ekim Dünya Gıda Günü nedeniyle; Müdürlüğümüz Kontrol Şube Müdürlüğünce Süleyman Demirel İlköğretim Okulu'nda tören düzenlendi. Konferans salonunda düzenlenen program saygı duruşu ve İstiklal Marşı'nın okunmasıyla başladı. Tarım Müdürlüğü Kontrol Şube Müdürü Ali Fuat Ceylan konuşmasında, 16 Ekim tarihinin Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü tarafından dünya gıda günü olarak belirlendiğini söyledi. Ceylan ayrıca küresel ısınma ile birlikte gıda kaynaklarının yeterliliği ve çeşitliliğinin azalmasının insanlığı bekleyen önemli problemlerden biri olduğunu ifade etti. Daha sonra Gıda mühendisi Buket Gündoğdu ise öğrencileri yanlış beslenme ve temizlik konularında da bilgilendirirken, alışveriş yaparken Tarım ve Köy işleri Bakanlığınca alınan üretim izni ve tarihi geçmemiş ürünleri almasını istedi.



BAV TOPLANTISI HAFİK İLÇESİNDE YAPILDI

İl Tarım Müdürlüğümüz İl Müdürü, İl Müdür Yardımcıları, Şube Müdürleri ve İlçe Müdürlüklerinin katıldığı BAV toplantısı 11 Kasım 2008 tarihinde Hafik ilçemizde yapıldı. Toplantıda geçen ayki yürütülen faaliyetler gelecek ay yapılacak çalışmalar değerlendirildi. Toplantıda, "Yem bükileri ve mazot-gübre desteklemesi ve dosya bedeli", "Hayvan hastalıkları ve mücadele, döner sermaye ücretleri", "Tarımsal kalkınma kooperatifleri hayvan izleme formları", "Gübre bayileri(nitratlı gübre) kontrol", "Tohumluk ve yemeklik patates hareketleri", "Süne sürveyi", "Sivas tarımı çerçevesinde problem açığı görüşülmesi", "Yem bitkileri proje-etüt bedellerinin döner sermaye aktarımı ve dekontlar", "Döner sermaye kartlarının incelenmesi konuları gündeme alınmıştır.





HAYVAN PANCARI ve ÖNEMİ

Hayvan pancarı birim alandan fazla miktarda besin maddesi dönüşümü sağlayan önemli bir yem bitkisidir. Özellikle kışın hayvanların ıstahla yiyeceği en iyi ve ucuz yerlerden birisidir. Şekerli ve sulu olması sebebiyle hayvanların et ve süt verimi üzerinde önemli ölçüde artışı sağlar. Hayvan pancarının yaprakları da en az yumrusu kadar değerli bir yem kaynağıdır. Dekardan 10-15 ton yumru ve yaprak verimi alınabilir.

İklim isteği: Genellikle ılıman iklimlerde yetişirliği daha fazladır. Kumlu toprakta, süzek yeterli derinde kireçli derin topraklarda çok daha iyi gelişir. Taban suyunun yüksek olduğu yerlerde iyi gelişmez. **Ekim:** Diğer bölgelerde Mart sonu Nisan başlarında ekimi yapmak gerekir. Bölgenizde ise ilkbahar geç donlarından koruyabilmek için ekim 20 Mayıs kadar geciktirilmelidir.

Hayvan pancarının toprak yüzeyinde yetişen çeşitleri in olduğundan sıra aralığı 40-45 cm, toprak içinde yetişen çeşitlerde ise sıra aralığı 30-35 cm dir. Çapalamada sıra üzerine verilecek aralık ise 40-45 cm olmalıdır. Ekim derinliği 3-4 cm, yi geçmemelidir. Mibzerle dekara 1-1.5 kg tohum yeterlidir. **Gübreleme:** Besin maddesi isteği fazla olan bir bitkidir. Ekimden önce hatta sonbaharda birinci sürümden önce dekara 2-3 ton çiftlik gübresi verilmeli ve sürülerek karıştırılmalıdır. Hayvan pancarının ekimiyle beraber dekara 18-20 kg Süper Fosfat veya DAP verilmelidir. Dekara 60 kg Amonyumsülfat (%26) 3'e bölünerek ilk bölümü ekimle beraber olmak şartıyla geri kalan kısım da çapa esnasında verilmelidir.



Çapalama: Ekilen tohumlar 10-12 gün sonra çimlenip toprak yüzeyine çıkarlar. Bundan sonra ilk ve en önemli şey kaymak tabakasının kırılmasıdır. Eğer kaymak tabakası bağlanmış ise tohumlar çimlense bile toprak yüzeyine çıkamayacakları için ötürler. Bitkiler toprak yüzeyine çıktıktan sonra ilk çapa, bitkiler 2-3 yapraklı olunca yapılmalı ve aynı zamanda teklemeye uygulanmalıdır. Teklemeden sonra hayvan pancarı mutlaka sulanmalıdır. İkinci çapada bundan 15-20 gün sonra yapılabilir.

Sulama: Hayvan pancarında ilk su çok önemlidir. Özellikle ekimden sonra yağış olmadığı takdirde sık sık

çin mutlaka sulama gerekir. İkinci su teklemeden sonra yapılmalıdır. Diğer sulamalar bitkinin ihtiyacına göre yapılır.

Hasat: Hayvan pancarı hasadı köklerin büyümesinin durduğu yaprakların kıvrılıp sararmaya başladığı zaman, ilk donlardan önce yapılmalıdır. Hasadı makine veya elle yapılır.

Hayvan pancarında baş kesme çok önemlidir. Sökümden sonra yaprakla birlikte yumrunun üst kısmından büyüme konisi kesilmelidir. Aksi takdirde depoda yumru sürmeye devam eder sonuçta yumru odunlaşma ve pürsümler meydana gelir. **Hastalık ve zararlılar:** Hayvan pancarının başlıca hastalıkları; Çökerten, kuyruk çürüklüğü, uyuz hastalığı, ur hastalığıdır. En önemli zararlıları da leş böceği, sineği ve piresidir.

Saklama usuleni:

A- Malzeme ve samanlıkta saklama

Az miktarda üretim için önerilir. Depolanacak pancarlar malzeme veya samanlıkta 1,5-2 metreden fazla olmamak kaydıyla yığılır. İsrinin 5 dereceden fazla olmamasına, ışığın direk olarak hayvan pancarlarının üstüne gelmesine ve havalandırmaya dikkat edilmelidir.

B-Silolarda saklama: Hayvan pancarını en uygun saklama yöntemidir. Bunun için su tutmayan, kuvvetli rüzgarlara kapalı, zemini kuru olan bir yer seçilmelidir. Saklamaya uygun pancarların eni ve yüksekliği 1,5 m den fazla olmamak kaydıyla beşik örtüsü şeklinde istiflenmelidir. Silo uzunluğu 10-35 m olabilir. Yağın vakit geçirmeden üzerine saman tabakası serilmeli sonrada bu tabakanın üzeri toprakla 10-15 cm kalınlığında örtülmelidir. Uzunluğu 10 m yi geçen silolarda siperikli hava bacası konulmalıdır. Yağmur ve kar suları ile ıslanmaması için silonun etrafı hendekle çevrilmelidir.

C-Gömüde Saklama: Pancarlar su tutmayan ve su geçirmeyen bir yerde açılan kuyuların içinde 1,5 m yi geçmeyecek şekilde istiflenir. Gömüde havalandırma bacası şarttır. 2-3m arayla yerleştirilmelidir. Bacaların üstüne siperlik takılmalıdır. Günlük olarak satır, nacak vb araçlarla veya doğrama makineleri ile parçalanmış hayvan pancarları süt ineklerine 30-40 kg, besi sığırlarına 40-50 kg, besi koyunlarına 4-5 kg, damızlık koyunlara ise 2-3 kg verilmelidir.

Gebe hayvanlara tavsiye edilen miktardan fazla verilmemelidir. İlerlemiş gebeliği olanlara ise hiç verilmemelidir. Genel olarak %5 oranında samanla karıştırılarak verilmesi daha uygundur. Hayvan pancarı yemlemesinden önce selülozca zengin kaba yemlerin verilmesi ıstah ihtimaline karşın bir önlemdir.



ÇİFTÇİLERİMİZ ve TEKNİK PERSONELİMİZ ADANA TARIM FUARINDA



İl Müdürlüğü olarak yeni geliştirilen tarımsal mekanizasyon aletlerini incelemek ve böylece tarımdaki değişimi anında takip etmek amacıyla fuar organizasyonlarını takip ediyoruz. Bu kapsamda Ziraat Odaları ile işbirliği yapılarak İl Müdürlüğümüzde görev yapan teknik personel ve ilimiz çiftçileri Tarım 2008 (Adana 2. Seraçılık, Bahçecilik, Fidancılık, Tohumculuk, Çiçekçilik ve Teknoloji Fuarı) fuarına 29 teknik personel, ziraat odasından temsilciler ve 25 çiftçi götürüldü.

Sektördeki en son teknolojik gelişmelerin sergilendiği fuar, traktörler, biçerdöver, tarımsal mekanizasyon ve teknolojileri, sera teknolojileri, zirai ilaçlar, gübreler, tohum, fide, fidan ve bahçecilik, hayvancılık, süt ve sül ürünleri, hayvan sağlığı ve veterinerlik hizmetleri, ilgili yayımlar, bahçe makineleri, sulama sistemleri ve daha birçok konuda teknik personellerimiz ve çiftçilerimiz incelemelerde bulundular.

Bu tip inceleme gezilerinin gerek üreticilerimiz gerekse teknik personelimizin kendilerini yenilemeleri için son derece önemli olduğunu düşünüyoruz. Bizler Sivas tarımını rekabetçi bir yapıya kavuşturmak, üreticilerimizin kazançlarını artırmak için her an kendimizi yenilememiz ve bu yenilemeyi de çiftçilerimize aktarmamız gerektiği inanındayız.



KUŞ GRİBİ

Kuş gribi kanatlılarda solunum ve sindirim sistemine ağız boşlukları ile ortaya çıkan ve ölümlü seyreden, virüslerin neden olduğu bir hastalıktır. İnfluenza virüslerinin A tipi kuş gribine neden olur. Tavuk, hindi, beç tavuğu, bıldırcın, sülün, kaz ve ördek gibi kümes hayvanları; kuşu, kaz, ördek, martı, kutup martısı ve bataklık kuşları gibi yabani kanatlılarda; muhabbet kuşu, kanarya, papağan gibi kafes kuşlarında; domuz, at, balina, mink, fok, amerikan vizonu, dağ galincığı, leopar ve kaplana kuş gribi hastalığı görülmektedir.

Yabani kanatlılarda doğal olarak bulunur ve belirgin bir hastalığa neden olmaz. Evcil kanatlılarda ölümlü sonuçlanır. Sığır, koyun gibi küçükbaş ve büyükbaş hayvanlarda hastalık görülmez. Evcil kanatlılarımızda Kuş gribi hastalığının bulaşması : Yabani kuşlarla doğrudan temas. Dışkıları, solunum akıntılarını yada bunların bulaştığı eşyalarla temas. Virüs bulaşmış, yem, su, ekipmanlarla temas. İnsan hareketleri ve virüsün kişilerden giysi ve ayakkabılar ile bir yerden bir yere taşınması. Birbirine çok yakın kümeler arasında hava yolu ile bulaşma. Kümeler arasında canlı kuşlar, kemirgenler, insan hareketleri ve virüs bulaşmış materyallerle taşınabilir. Hastalığın kanatlılardaki kuluçka süresi 1-5 gündür. 24-36 saatte hastalık kendini gösterir. Hasta

hayvanlar 1-7 gün (çoğunlukla 24-48 saat) içerisinde ölür. Virüs bir arada yaşayan hayvanlar arasında hızla yayılır.

Kuş gribinin kanatlılardaki belirtileri : İbik ve sakallarda morarma ve şişlik. Gözlerde kızarıklık. Ağız, burun ve gözlerde akıntı. Güç nefes alma, hınlık solunum. Halsizlik. Yem tüketiminde azalma. Yumurta veriminde düşüş veya tamamen durma. Baş ve boyunda çarpıklık. Yürüyememe, ayakta duramama ve ani ölümdür.

Hayvanlarda hastalığın tedavisi yoktur. Yabani ve evcil kanatlı hayvanlarda aniden ortaya çıkan toplu ölümlerde kuş gribi hastalığından şüphelenilmelidir. Hastalık olduğundan şüphelenildiği durumlarda hayvanlarla temasın kaçınılması en yakın İl/ilçe Tarım Müdürlüklerine başvurulmalıdır. Kuş gribinin Hayvanlardan insanlara bulaşması : Taşıyıcı, hasta yada ölmüş hayvanların; tüylerine dokunmak veya tüylerini yolmak. Dışkılarına, salya, burun akıntısı ve göz akıntısına dokunmak yada bunlarla kirlenmiş yüzeylere dokunmak. Bulunduğu kapalı ortamda en az bir saat kalmak. Taşıyıcı, hasta yada ölmüş hayvanları kesmek yada pişirmek için hazırlamak. Uygun biçimde pişirmeden yemek. Hastalığın insanlara bulaşmasına neden olur.

Kuş gribinin insanlardaki belirtileri : Yüksek ateş, boğaz ağrısı, Öksürük, halsizlik ve yorgunluk hissi, kas ve eklem ağrıları, nefes almada güçlük gibi grip belirtilerinin yanı sıra, kuş gribinde kanın ağrısı ve

ishal de görülebilmektedir. Kuş gribinin insanlardaki kuluçka süresi 3-10 gündür.

Bölgede yabani kuşlar ve evcil hayvanlarda toplu ölümler gözlemlendiğinde; Hasta yada ölmüş hayvanlarla temas

edenlerde. Bu hayvanların bakımı, taşınması, beslenmesi yada kümelerin temizlenmesiyle ilgilenenlerde. Hasta hayvanların ilafında gerekli koruma tedbirlerini almamış olarak görev yapanlarda. Diğer başka bir sebeple açıklanamayan 38,5 °C'yi geçen ateş, boğaz ağrısı, öksürük, kas ve eklem ağrıları, nefes darlığı, solunum güçlüğü, karın ağrısı, kusma yada ishal görülme durumunda kuş gribi akla gelmelidir.

Kuş gribi virüsü, genel olarak dış ortama dayanıklı değildir. Çamaşır suyu dahil birçok dezenfektan virüsü öldürmektedir. Ayrıca virüs 56 °C'de 3 saatte, 60 °C'de 30 dakikada ölür. Gübrede düşük ısılarla en az 3 ay, suda 22 °C'de 4 gün, 0 °C'de ise 30 gün canlılığını sürdürebilir.

Kuş gribinden korunmak için: Kümelerde çalışanlar eldiven, maske, gözlük takarak ve koruyucu elbiseler giyerek çalışmalıdır. Başta kanatlı yetiştirilmesinde çalışanlar olmak üzere herkes temizlik kurallarına uymalı, hayvanlarla temastan sonra eller sık sık bol suyla ve sabunla iyice yıkanmalıdır. Kanatlı hayvan etleri ve yumurtaları iyice pişirildikten sonra (ette pembe kısımlar kalmayacak şekilde) tüketilmelidir. Etilerin pişirme öncesi hazırlanması sırasında kullanılan bıçak ve kesme tahtası gibi malzemeler deterjanla yıkanmalıdır. Ayrıca ellerde etlerin hazırlanmasından önce ve sonra, yine bol su ve sabunla iyice yıkanmalıdır. Kuş gribinden ölen hayvanların ortadan kaldırılması veya kuş gribi şüphesiyle ilaf edilen hayvanların gerek ilaf gerekse bertaraf edilmeleri sırasında koruyucu önlemler alınmalıdır. Hasta veya ölmüş hayvanlara korunmasız temastan kaçınılmalıdır. Kanatlı hayvanların salyasına, burun akıntısına, boğaz akıntısına, gözyaşına ve dışkılarına veya bunlarla kirlenen yüzeylere ve eşyalara temas edilmemelidir. Ölen ve ilaf edilen kanatlı hayvanlar yakılarak veya derince açılan çukurlara gömülüp üzerlerine sönmüş kireç dökülmek suretiyle bertaraf edilmelidir. Çocukların kanatlı hayvanlarla oynamalarına müsaade edilmemelidir. Hasta yada ölen kanatlı hayvanlarla koruyucu önlem almadan temas eden kişiler hemen bir sağlık kuruluşuna başvurulmalıdır.



Ramazan AKBAŞ

Veterinar Hekim

Hayvan Sağ. Bölge Müdürü



ET BALIK KURUMU SİVAS'A ÇIKARMA YAPTI



Et Balık Kurumu Genel Müdürlüğü tarafından ilimizdeki hayvanların kurban bayramında değerlendirilmesi ve TAR-ET projesi kapsamında kombine kiralınması konusunda görüşlerimiz ile bir toplantı gerçekleştirildi.

Sivas İl Tarım Müdürlüğü Toplantı salonunda gerçekleştirilen programa EBK Genel Müdür Yardımcısı ve Yönetim Kurulu üyesi Muhammet KAYA, EBK daires başkanları Rüşü MEMLİOĞLU, Muhlis ATAY, İl Tarım Müdürü Mehmet KAYA, Ziraat Odası Başkanı Ali PEK, sivil toplum örgütleri ve besiciler katıldı.

Et Balık Kurumu Genel Müdürü ve Yönetim Kurulu Başkanı Bekir ULUBAŞ'ın talimatları doğrultusunda ilimize gelen heyet besicilerin sorunları, talepleri ile EBK'nın Sivas'ta yapabileceği hizmetlerle ilgili konular tartışıldı.



ALABALIK ÜRETİMİNDE SU KALİTESİ

Salmonidler; üretimi ve yetiştirilmesi yapılan doğada soğuk ve hızlı akan sulara yaşayan balık türleridir. Morfolojik bakımdan yağ yüzgeci ile karakterizedirler. Salmonidae familyasında ekonomik yetiştiricilik ve doğal suların balıklandırılması için önem arz eden türler olup, alabalık türleri içerisinde yetiştiriciliği en yaygın olanı Kuzey Amerika kökenli Gökkuşağı alabalığı (*Chororthynchus mykiss Walbaum*) olmuştur.

Gökkuşağı alabalığının yetiştiriciliği uygun özellikleri aşağıdaki başlıklar halinde belirtilebilir. Gökkuşağı alabalığının kültür balıkçılığında tercih edilmesinin başlıca sebepleri "Çevre koşullarına çok iyi uyum göstermesi yanında özellikle yüksek sıcaklıklara oransal olarak dayanıklı olması, ilk yemleme aşamasından itibaren aktif yem alması nedeniyle yemlenmesinin kolay olması ve yemi değerlendirmesinin daha iyi olması yönünden iyi bir büyüme göstermesi, nispeten kısa yumurta açılım süresi ve bu aşamada daha az kayıp oranına sahip oluşu, sağım, dölleme, kuluçkalama ve yemlemenin kolay oluşu, daha yüksek ilkbahar sıcaklığında dere alabalığı ve kaynak alabalığı gibi diğer alabalık türlerine göre daha kısa süreli kuluçka dönemine sahip olması" yetiştiriciliğinde önemli avantajlar sağlamaktadır.

Alabalık yetiştiriciliğinde kullanılacak su kaynağının orijini ve kalitesinin yüksek nitelikte olması arzu edilen bir olgudur. Alabalık yetiştiriciliğinde; Kaynak sularından, Dere veya İrmak sularından, Göl veya Baraj Gölü-Gölet sularından ve Yeraltı sularından yararlanılmaktadır.

Kaynak suları; genellikle yeraltının yüzeyel yada derin kollarından çıkmasına bağlı olarak kaliteleri farklılık gösterir. Yaklaşık 40 m gibi yüzlek katlardan çıkan kaynak sularının miktar ve kalitesi yağmur ve kuraklığa bağlı olarak değişkenlik gösterir. Fakat oksijen düzeyleri yüksek, CO₂ miktarları düşük, su sıcaklığı ise 6-12 °C arasındadır. Yer kabuğunun 1.000 m ve daha derin tabakalarından köken alan kaynak sularının miktar ve kalitesi aynı, fakat ekseriya oksijen miktarları litrede 4 mg'nin altında, CO₂ düzeyleri ise litrede 50 ppm'in üzerinde, su sıcaklığı ise 8-10 °C seviyesindedir.



Alabalık Yavruları (Fingerling)

Dere veya İrmak Sula; İrmak veya derelerin kaynaktan ilk birkaç yüz metrelik kesimlerinin su kalitesi aynı ve kirlenmemiştir. Orta ve alt kesimleri ise tarım, gübreleme, endüstri ve evsel atıkların etkisi altındadır. Fakat dere ve ırmakların su kalitesindeki belirtilen bu olumsuzluklara karşın, su miktarları çok fazladır. Kaliteli bir kaynaktan köken alan dere veya ırmak gibi akarsular litrede 8 mg'nin altında CO₂'e sahip olmakla birlikte, sıcaklıkları yıl bazında 6-12 °C arasında oldukça değişkendir.

Göl veya Baraj Gölü- Gölet Suları; Bu tip suların kalitesi de endüstriyel ve tarımsal faaliyetlerin etkisiyle mevsimsel olarak farklılık gösterir. Göl suları da yüksek düzeyde oksijen ve düşük miktarda CO₂ içermeleriyle tanınırlar. Fakat 10 m den daha derin göllerde yaz aylarında su yüzeyinin yüzey kesimlerinde su sıcaklığı 20 °C'ye yükselinebilir. Yüzeyin yaklaşık 4 m. altında

ise 15-16 °C sıcaklıkta su bulunur.

Yeraltı Suları; Genelde kaynak veya iyi kalitede dere suyuna yakın kalitede sulardır. En büyük avantajları daima aynı miktar ve kalitede olmalarıdır. Fakat yeraltına çıkamada ekseriya yüksek düzeyde enerji giderine gereksinim duyulur. Ayrıca oksijen yönünden zenginleşmeye de gereksinim vardır. Alabalık yetiştiriciliğinde suyun kalitesi, debisi ve sıcaklığı yetiştiriciliği olumlu veya olumsuz yönde etkileyecek temel faktördür.

Kuluçkahane Kullanılan Suyun Kalitesi; Kuluçkahane kullanılacak olan su; askı yük içermemeli, Mikrobiyal bulaşma olmamalı, Su sıcaklığı 11°C'nin üzerine çıkmamalı ve stabil olduğunca sabit olmalı 6-7 mg O₂/lt oksijen içermelidir. Döllenmiş yumurtaların kuluçkasının gerçekleştiği kuluçka evine verilecek suyun kalitesi daha fazla özen göstermenin yararları yadsınamaz. Alabalık yumurtalarının kuluçkası ve larvaların gereksinimi için mümkün olduğu kadar temiz ve kirlenmemiş su kullanılmalıdır. Bu bakımdan kuluçka evine verilen suyun önceden filtre edilmesinde fayda vardır. Kuluçka evinin büyüklüğü döllenmiş yumurta miktar ve kullanılan kuluçka gereçlerinin tipine bağlıdır. Orta büyüklükte bir kuluçka evinin su gereksinimi saniyede 3-5 litredir. Kuluçkahane suyunun niteliği; 8-10 °C'lik su sıcaklığı, 9-11 mg/lt (Doymuşluk değeri %80-100) çözülmüş oksijen, 6,5-7,5 arası PH değeri, 2-5 ml/lt veya daha fazla Asit bağlama kapasitesi ve 20 ppm'in altında Serbest CO₂ şeklinde olmalıdır. Ayrıc a suda Demir ve Amonyum mümkünse ya olmamalı veya çok az olmalıdır.

Su Miktarı ile Balık Üretimi İlişkisi; Balık üretim miktarını, su kalitesi ile birlikte temel olarak suyun miktarı yani debisi etkilemektedir. Fakat bunlarla birlikte balık üretim miktarında yetiştirme sistemi ve kullanılan teknik donanımlarda etkilidir. Örneğin 1000 m² havuz yüzeyi için saniyede 8 litre kaynak veya iyi kalitede dere suyuna gereksinim vardır. Bu örnekte teknik donanımlardan yararlanmaksızın 400-500 kg alabalık üretilebilir. Fakat ilave olarak havalandırma gibi ilave tekniklerden yararlanıldığında ise yılda 1.500-2.000 kg alabalık üretmek mümkün olabilir. 1000 m²'den büyük ve 3 m'den derin havuzlarda, küçük havuzlara oranla daha az suya gereksinim vardır. Böyle havuzlarda rüzgârın etkisiyle suyun kalitesi olumlu etkilenebilirse de işçilik yönünden büyük havuzlarda çok büyük güçlüklerle karşılaşılır. Diğer yandan akarsu kanallarında yetiştiricilikte geleneksel havuz yetiştiriciliğine göre 10-20 misli daha fazla suya gereksinim vardır. Yani 1.000 m² yüzleminde akarsu kanalında alabalık yetiştiriciliği için saniyede 80-160 litre suya ihtiyaç vardır.

Alabalıkların yaşadığı ortam hızlı akan berrak, temiz, soğuk ve oksijen yönünden zengin sulardır.

Alabalık üretiminde ana ilke kullanılan suyun miktar ve kalitesinin esas alınarak üretim miktarının saptanmasıdır. Buradan yola çıkılarak önceleri havuzlarda su değişiminin günde 3-5 defa gerçekleşmesiyle saniyede 1 litre suya yılda 50-75 kg mutfaklık balık üretilebileceği şeklindeydi. Fakat günümüzde yaygın kani saniyede 1 litre suya 100-150 kg sofralık balık üretimine dönüşmüştür. Günümüzde balık üretim miktarı genellikle m³'de kg olarak ifade edilmektedir. Havuzlarda değişimin günde 3-5 defa gerçekleşmesiyle 3-5 kg/m³ balık üretilebilir. Daha yoğun üretimde bu miktar 1 m³ suda 10 kg'a yükselmektedir. 0,30-0,50 m derinlikteki havuzlarda suyun saatte 3 defa değişimiyle m²'de 20 kg (=40-60 kg/m³) balık üretilebilmektedir. Hatta Fransa'nın

Brötanya yöresinde havalandırmalı havuzlarda m³'de 100 kg balık üretimi gerçekleştirildiği bildirilmiştir. Benzer üretim miktarlarına su değişiminin saatte 5-10 defa gerçekleştirildiği tanklarda m³'de 50-100 kg'la ulaşılmıştır. Alabalık üretiminde su miktarı kadar kullanılan suyun sıcaklığı ve yetiştirme ortamına stoklanan bireylerin ortalama canlı ağırlığının dikkate alınması gerekmektedir. Bu faktörlerin dikkate alınmasıyla saniyede 1 litre/sn su girişiyle yoğun üretim koşullarında: 15 °C su sıcaklığında 1 gr.lik yavrulardan 30 kg, 10 gr.lik yavrulardan 50 kg, 100 gr.lik besi balığından 60 kg, 110 °C su sıcaklığında 1 gr.lik yavrulardan 25 kg, 10 gr.lik yavrulardan 40 kg, 100



Durdu AGDAĞ
Su Ürünleri Müh.
Korveti Şube Müdürü



Kaliteli Su Kaynağı

gr.lik besi balığından 50 kg, 115 °C su sıcaklığında 1 gr.lik yavrulardan 15 kg, 10 gr.lik yavrulardan 25 kg, 100 gr.lik besi balığından 30 kg, 120 °C su sıcaklığında 1 gr.lik yavrulardan 10 kg, 10 gr.lik yavrulardan 20 kg, 100 gr.lik besi balığından 25 kg üretilebilmektedir.

Belli bir miktar su ile üretilebilecek balık miktarının saptanmasında yararlanılan bir diğer kriter suyun oksijen içeriğidir. Buradaki birinci temel ilke toplam 1 kg alabalığın 1 saatte tükettiği oksijenin esas alınmasıdır. Bu yöntemde 50 g'dan küçük balıkların toplam 1 kg'ın 1 saatte 500-600 mg oksijen tükettiği, 50 g'dan daha büyük balıkların ise toplam 1 kg'ın 1 saatte 400-500 mg oksijen tükettiklerinin dikkate alınmasıdır. Ayrıca kullanılan suyun havuzlardan çıkışta litrede 6 mg oksijen içermesi zorunludur. Havuzlara giren suyun içerdiği oksijen ile çıkış suyunun kapsadığı oksijen arasındaki miktar balıkların tüketebileceği kullanılabilir oksijeni ifade eder. Bu veriler esas alınarak; Örneğin havuzlara girişte litrede 11 mg oksijen içeren debisi saniyede 100 litre olan bir su kaynağı ile 50 g'dan küçük balıklar stoklandığında üretilebilecek sofralık balık miktarını hesaplamak gerekirse, Oksijenden yola çıkılarak üretilecek balık miktarını hesaplamada ikinci temel ilke 1 kg yemin balık tarafından tüketilmesinde harcanan oksijenin esas alınmasıdır. Bu tip hesaplamada yararlanılan formül aşağıda gösterilmiştir.

$d = \text{debi} \times \text{litre/sn}$, 2= Beslenme fizyolojisi bakımından saptanmış katsayı
Bu formüle göre havuzlara girişte litrede 11 mg oksijen içeren debisi saniyede 100 litre olan bir su kaynağı ile, günde % 2 oranında yemlemeyle üretilebilecek balık miktarını saptamak gerekirse,

Balıklar, günde canlı ağırlıklarının %2'si oranında yemlendiğine göre; buraya kadar belirtilen veriler doğrultusunda saniyede 1 litre suya genel olarak 100-200 kg/yıl, 100 litre/sn su ile de 20 ton/yıl sofralık balık üretilebileceğini belirtiriz.



ASPIR TARIMI

Aspir tarımındaki en önemli avantaj, Buğday-arpa tarımında, toprak hazırlığından ürünün depoya alınmasına kadar geçen süreçte kullanılan bütün alet-ekipmanların bu bitkinin tarımında da kullanılabilmesidir.

Toprak Hazırlığı: Toprak bakımından çok da seçici olmasa da, derin, verimli tınlı, drenaj problemi olmayan ve su tutma kapasitesi yüksek, pH değeri nötr veya nötr'e yakın (pH 5-7) olan topraklar aspir tarımı için idealdir. Aspir tarımı yapılacak alanlarda dikkat edilecek bir diğer önemli konu ise, yüzey drenajının iyi olması gerekir. Toprak hazırlığı olarak, sonbaharda veya ilkbaharda pullukla sürülmelidir. Ekimden önce ise, diskaro ile ekime hazırlamak yeterli olacaktır. Aspir'in ilk gelişme dönemleri için temiz, yabancı otlardan arınmış bir yetiştirme ortamı sağlanmalıdır. Tuzlu topraklar, aspir tarımı için olumsuz etkiye bulunur. Toprakta tuzun fazla bulunması, çimlenmeyi, verimi ve taneadaki yağ oranını düşürür.

Gübreleme: Ekimden önce, toprak tahlili yapılarak eksik olan bitki besin maddeleri



tamamlanmalıdır. Köklerin derinlere gidebildiği göz önüne alınarak, toprak tahlillerinin 1.0-1.5 m derinlikten alınan örneklerle de yapılması gerekir. Toprak tahlilinin yapılmadığı durumlarda, dekara 12-15 kg saf azot (N) hesap edilerek, bitki gelişmesine başlangıç olması için bir miktar da fosfor (P) ilavesi yapılarak ekimden önce toprağa serpilip karıştırılmalıdır. Tavsiye edilen normal fosfor miktarı, dekara 3-5 kg'dır. Aspir bitkisi 3,5-4 ay gibi kısa bir sürede yetişebildiği için, gerekli olan bütün gübrelere ekimden önce bir seferde toprağa serpilip karıştırılması gerekir.

Ekim Tarihi: Ekimden 20 Mart-20 Nisan tarihleri arasında yapılması uygundur. Geç ekimlerde, bitkiler kısa kalmakta, dallarına azalmakta, verim ve tanedeki yağ oranı düşmektedir. Bu nedenle, ekimlerin zamanında ve uygun şekilde yapılması çok önemlidir. **Tohumluk Miktarı ve Ekim Derinliği:** Sıra arasının 15-20 cm olduğu durumlarda, dekara 2-3 kg tohumluk kullanılmalıdır. Bu durumda, dekara 60.000-70.000 arası bitki (ortalama 65.000 bitki) bulunacak ve sıra üzeri mesafesi de 8-10 cm olacaktır. Geniş sıra aralıklarında, tohumluk miktarı 1.5-2.0 kg civarındadır.

Ekim derinliği, toprak şartlarına göre değişiklik gösterse de, 2,5-4.0 cm'lik ekim derinliği en idealdir. Ekimde hiçbir zaman 5 cm'den daha derine tohum bırakılmamalıdır.

Yabancı Ot Kontrolü: Aspir bitkisi, gelişiminin ilk 3-4 haftalık döneminde yabancı otlarla rekabet edemez. Bu konuda çok zayıf olduğu için, yabancı otlardan çok etkilenir. Bu nedenle, gelişiminin ilk dönemlerinde bitkiyi yabancı otlarla rekabete sokmamak için, ekimden önce tarlanın ilaçlanması ve ilacın toprağa karıştırılması gerekir veya çıkıştan hemen önce tarla yüzeyine uygulanması gerekir.

Çeşitler: Günümüzde Yenice, Dınçer, Remzibey-05 olmak üzere sadece 3 aspir çeşidi mevcuttur.

Sulama: Her ne kadar kuraklığa dayanıklı bir bitki olsa da, kritik dönemlerinde sulama yapılması verimi arttıracaktır. Aspir tarımında tane verimi açısından en kritik dönemler, sapa kalkma dönemi ve çiçeklenme öncesi dönemlerdir.

Hasat: Yaprakların büyük bir bölümünün tamamen kuruduğu (kahverengileştiği), çiçek çanak yapraklarının hemen hemen kahverengiyeye döndüğü ve tablaların elle kolaylıkla harmanlanabildiği ve tanelerin tamamen beyaz renk aldığı dönem hasat zamanının geldiğinin bir işaretidir. Hasat, gerçekleştirilmeden hemen yapılmalıdır. Aksi takdirde, tanelerde renk değişikliği ve eğer yağış olursa, tablalarda bulunan tanelerin çimlenmesi söz konusudur. Hasat, edilen ürünün problemsiz, uzun bir süre ve güvenli bir şekilde depolanabilmesi için tane neminin % 8 olması gerekir. Bu oran, % 10'u geçmemelidir.

Sanayide İşlenmesi: Aspir yağlık bir ürün olduğu için, sanayide yağ elde etmek üzere değerlendirilir. Yağ elde edilmesinde, ayçiçeği işleyen tüm makineler aspir işleme de elverişlidir. Herhangi bir makine değişikliğine gerek yoktur. Bu nedenle, ülkemizde sanayide işlenmesi açısından hiçbir problem olmaması gerekir. Yağ alındıktan sonra geriye kalan küspe içerdiği % 22-24 protein nedeniyle iyi bir hayvan yemi olarak değerlendirilmektedir. Bölgemizde üretiminin artırılması için bu yönde sanayinin gelişmesi ve devlet desteğinin artırılması gerekmektedir.



A. Tolga KARATAŞ
Ziraat Mühendisi
ULUŞ-Yarıkarlıhasat

YAZLIK MERCİMEK TARIMI

İklim ve Toprak İstekleri: Mercimek, Yemelik tane baklagiller içerisinde kurağa, sıcağa ve soğuğa en dayanıklı olanıdır. Tohumlar çimlenme için minimum 15 °C sıcaklık ister. Mercimek kumrudan ağır killiye kadar çok değişik toprak tiplerinde yetişmektedir. İyi verim için havalanan kumlu-tınlı - kireçli topraklar önerilmektedir. Mercimek hafif asit topraklarda iyi yetişir. (pH: 5.5-6.5)

Toprak Hazırlığı: Sonbahar ilk yağışlarından sonra toprak tavlı iken 15 - 20 cm derinlikte araz bozulur. İlkbaharda yağışlardan sonra yabancı ot çıkışının ardından kazayağı + lırmık takımı ile kilieme yapılır. Yazlık mercimek ekimi için ikinci toprak işleme erken ilkbaharda yapılmalıdır.

Ekim: Yazlık mercimek için ekim zamanı erken ilkbahardır. Mart ayı başından nisan ayının ilk haftasına kadar yapılan ekimlerden yüksek verim elde edilir. Ekim geciktikçe bitkinin gelişme dönemi kurak periyoda kayacağı için verimde azalma meydana gelir. Dekara atılacak tohum miktarı Yazlık mercimek ekimlerinde m² ye 175 - 225 tohum atılır. Dekara atılacak tohum miktarı küçük tanelerde 7 - 9 kg , iri tanelerde 11 - 14 kg'dır. Ekimden hemen

sonra merdane geçirilmesi çıkışın çabuk ve düzgün olmasını sağlar. Her zaman için mibzerle yapılan ekim serpmeye olarak yapılan ekimden daha iyi sonuç vermiştir.

Gübreleme: Mercimek fazla azotlu gübreye ihtiyaç göstermemesine rağmen kök yumrularını oluşturan bakterilerin çalışmasını sağlamak için 3-4 kg /da azot verilmelidir. Mercimeğin fosforlu gübreye gereksinimi fazladır. Bu nedenle dekara saf olarak 6-7 kg fosfor verilmesi uygundur.

Bakım: Mercimekte en önemli bakım işlemi yabancı ot mücadelesidir. Yabancı ot problemi mercimek üretimini sınırlandıran maliyetli artıran faktördür. Yabancı otla mücadele toprak hazırlığı ve temiz tohumluk kullanılmakla olur. Ekimden sonra çıkıştan önce linuron tertipli ilaçlar kullanılır.

Hasat: Hasat eğer biçerdöver ile yapılacaksa bitki tamamen kurumalı, baklalar kahverengiyeye almalıdır. Hasadın gerçekleştirilmesi tane dökmeyle arttır. Bitki kesilerek hasat edilecekse mercimek iyice sarardığında hasat edilmelidir. Mercimeğin makinalı hasadının yapılabilmesi için tarlanın mutlaka tesviye edilmiş ve taşsız olması, ekimden sonra merdanenin

geçirilmesi gerekmektedir. Aynı amaca yönelik olarak ekimi yapılacak mercimek çeşidinin ilk bakla yüksekliği ve bitki boyu fazla olmalıdır. Ayrıca bitkinin dik gelişme tabiatlı olması istenir.





SAĞLIKLI BESLENMEDE ETİN ÖNEMİ

Kırmızı et genel tanımıyla bir hayvanın dokularının yiyecek olarak kullanılmasına denir. Buna göre, sadece kas değil, kas olmayan organları ve yağ dokularını da kapsar. Akciğerler, karaciğer, dil, deri, beyin, kemik iliği ve böbrekler, et olarak kullanılabilir. Kırmızı et, büyükbaş hayvanlardan elde edilen et grubuna, beyaz et ise; tavuk ve balık türlerinden elde edilen et grubuna verilen addır.

Et, protein bakımından oldukça zengin olduğundan ve damak zevkine uyduğundan Türkiye'de sıkça tüketilen bir besin kaynağıdır. Sığır eti ve koyun eti, en çok tüketilen et türü olsa da yavruları olan dana ve kuzu da oldukça rağbet görmektedir. Yine bu gruba giren keçi, deve ve geyik gibi etler ise gerek ekonomik koşullar, gerekse geleneksel alışkanlıklar nedeniyle fazla tercih edilmez. Kırmızı Et grubuna giren bu etler, dışında tavuk ve balık eti tüketimi de oldukça yaygındır. Son yıllarda ülke çapında hindi, devekuşu ve off shore yetiştirilen

sonunlarına sebep olabiliyor.

Sağlıklı beslenmeye dikkat ederler, kalp hastaları, ileri yaşta büyüklere kırmızı et yemekten hep korkar ve bu konuda kendilerine yasak getirirler genelde. Oysa kırmızı eti tamamen diyetten çıkarmak doğru bir yaklaşım olmaz. Ancak bu istenildiği kadar yenilebilir anlamına da gelmez.

Her besin maddesi gibi, kırmızı etin de fazla tüketilmesi sağlığımızı olumsuz etkiler, buna karşın hiç tüketmemek de sağlık sorunlarına sebep olabilir. Çünkü kırmızı et protein bakımından oldukça zengin bir besin kaynağıdır. Protein, vücuttaki dokuların gelişmesi, yeni dokuların oluşması ve hasar gören dokuların tamiri için gereklidir. Ayrıca ette yüksek miktarda, kırmızı kan hücreleri için çok gerekli olan B12 vitamini, yani sıra deri sağlığı ve yeni hücrelerin yapılması için çinko bulunur. Kırmızı et doymuş yağ miktarı ve kolesterol açısından dikkatli tüketilmelidir.

Kırmızı et seviyorsanız mutlaka etin yağsız kısmı tercih edilmelidir. Etin görünen yağları temizlenip, pişirme şekline dikkat edilerek kolesterol problemi ve kalp hastalığı olanlarda haftada iki kez tüketebilir.

Kansızlık problemi için özellikle kadınların kırmızı et tüketimine özen göstermeleri gerekir. Çünkü kırmızı ette yüksek miktarda demir bulunur. Etleri yağda kızartmak yerine ızgara, haşlama veya mikrodalga kullanarak pişirme yöntemleri seçilmelidir. Yağ kullanmak gerekirse, az ve ölçülü miktarlarda olmasına dikkat etmek gerekir.

Yanlış pişirme yöntemleri, etin bileşiminde birtakım değişikliklere neden olur. Bu da insan vücudunda,

genlerde değişim yapabilecek "serbest radikaller" denen birtakım maddelere dönüşmektedir. Bu nedenle, mangalda pişirme veya kızartma gibi pişirme yöntemleri tercih edilmemelidir. Etler kömürleştirilmemeli ve birden fazla kullanılmış yağda kızartma yapılmamalıdır.

Ayrıca her zaman etin yanında C vitamini ve diğer antioksidanlardan zengin sebze ve meyveler veya bunların suları tüketilmeye çalışılmalıdır.

Aşırı pişirilmiş etlerin tüketimi de bağırsağ kanserine neden olmaktadır. Yemek borusu ve mide kanseri vakaları, geçmiş yıllarda oldukça artmaya başlamıştır. Yapılan araştırmalar, bunun sebebinin az miktarda lif tüketimi ve çok miktarda yağ tüketimi olduğunu kanıtlamıştır.

Amerika Kanser Demeği yaptığı bir açıklamada, aşırı miktarda et tüketimi ve bunun yanında yetersiz meyve ve sebze tüketiminin, mide kanseri ve benzeri rahatsızlıkların oluşmasında önemli rol oynadığını belirtmiştir. Bu sebeple etle birlikte bol sebze tüketimi önemlidir.

Makalemizde bazı yüksek kanser riskleri şu şekilde özetlemek gerekirse;

Az miktarda lifli besin tüketimi, Az miktarda meyve ve sebze tüketimi, Yüksek miktarda hayvansal protein tüketimi, Yüksek miktarda yağ tüketimi, Eterin çok fazla pişirilmesi,

Kızartma, barbekü ve yanlı pişirme, Sigara tüketimi ile yakından ilişkilidir.

Bazı et ve et ürünlerindeki kolesterol miktarları şu şekilde açıklamak gerekirse (mg/ 100 gram değerleri) İstakoz 72 Dana eti 87 Karides 109 Koyun eti 70 Orta yağlı balık 78 Sığır eti 70 Yağlı balık 85 Salam 79 Yağsız balık 63 1 yumurta 272 Tavuk eti 60 Hindi eti 58.

Uzun ömürlü sağlıklı mutlu bir yaşam sürdürmek istiyorsak kırmızı etten uzak durmadan dengeli olarak mutfaka tüketmeliyiz.



Dr. Ramazan İLGÜN
Veteriner Hekim
Kızılirmaz Şube Müdürü



kültür balıkları gibi alternatif beyaz et türlerini de ciddi anlamda pazar bulmaya başlamıştır. Sağlığımız açısından da et tüketimi çok önemlidir. Kolesterol korkusuyla çoğu kişi kırmızı et tüketmemektedir. Oysa hiç tüketmemek de sağlık

SÜRDÜRÜLEBİLİR MERA TEKNİKLERİNİN GELİŞTİRİLMESİ PROJESİ TANITILDI

Hollanda Hükümetince desteklenen "Sürdürülebilir Mera Tekniklerinin Geliştirilmesi Projesi" Sivas'ta tanıtıldı. İl Müdürü Mehmet Kaya, konferans salonumuzda, şehitler için saygı duruşunda bulunulmasının ardından başlayan toplantıda yaptığı konuşmada, koordinatörlüğünü Tarım ve Köylüleri Bakanlığı adına Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsünün yaptığı projenin Hollanda hükümetince desteklendiğini söyledi.

Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsünden proje sorumlusu Dr. Ali Mermer, proje kapsamında köylerdeki mevcut mera verimliliği, kapasite geliştirme, eğitim ve meralarla ilgili sorunlar ve çözüm önerilerinin ele alındığını söyledi.

Hollanda'nın desteklediği projenin Kırkkale ve Sivas'ı kapsadığını ifade eden Mermer, 2 yıl sürecek proje kapsamında yapılacak çalışmaları anlattı. Hollanda Tarım Bakanlığı temsilcisi Jan Van Rheenen ise projenin Türkiye için çok önemli olduğunu söyledi.

Proje kapsamında kendi uzmanlarının yanı sıra Türkiye ve İspanya'dan üniversitelerden uzmanların görev aldığını belirten Rheenen, projeye mera alanlarının güçlü ve zayıf yönleri, fırsat ve tehditlerin ele alındığını kaydetti.



DİVRİĞİ



Divriği Sivas iline bağlı, Sivas'ın güney doğusunda bulunan, Anadolu'nun yukarı Fırat havzasında, İç Anadolu ile Doğu Anadolu'nun birleştiği eşikte yer alan bir ilçesidir.

Divriği 2781 km² yüzölçümünde, gittikçe nüfus kaybeden 26 mahalleli, 107 köy ve mezrası bulunan, Sivas'a 184 km uzunluğunda karayolu ile bağlı, komşu iller olan Erzurum ve Malatya'ya da aynı



uzaklıkta olan Sivas-Erzurum demiryolu güzergâhında ki yerleşim yerlerinden biri. Bu coğrafi sosyal ve istatistik bilgileri büyük, küçük il, ilçe köy dahil her yerleşim birimleri için yapmak mümkündür.

Divriği binlerce yıl çeşitli uygarlıklara tanıklık yapmış ve başlık olmuş Anadolu'nun önemli bir parçasıdır. Türklerin Anadolu'ya gelişlerinde, Malazgirt savaşından önce zapt edilen Kalelerden biridir Divriği Kalesi. Divriği Anadolu'daki çeşitli uygarlıkların izlerini taşıyan Kaleleri, Türbeleri, Bedesteni, Hanları,



Hamamları, Köprüleri ile tarih dolu geçmişimizi günümüze taşıyan ve günümüzde yaşatan anıtlar



ilçelerden biridir.

Bu kadar çeşitli ve bu kadar yoğunlukta tarihi kültür varlığını bir arada tutan ve yaşatan başka bir ilçeyi göstermek mümkün değildir. Değişik ilçeler birçok ilde dahi bu denli zengin ve çeşitli tarihi kültür mirasına rastlayamazsınız. Bu nedenle Divriği tarihin bir açık hava müzesidir.

Divriği bu tarihi Anıt Eser'leri yanında, başta "Abdullahpaşa" ve "Ayanoğa" Konağı gibi Türk Sivil Mimari örneği konaklar ve 122 adet korunmaya değer tescilli binaları ile ayrı bir zenginliğe sahiptir. Divriği sahip olduğu Ahmet Şah Ulu Camii ve Turan



Melek Şifahanesi ile ulusal boyuttan, evrensel boyuta yükselen bir ilçedir. Bu Eser UNESCO tarafından "Dünya Kültür Miras Listesi'ne" alınan korunmaya değer ülkemizde ki 8 eser'den biridir. Ve bina olarak da tek eser'dir.

Divriği, "Ulu Camii ve Şifahanesi" ile özdeşleştiği kadar demir madeni ile de özdeşleşmiş bir ilçedir. Divriği'nin zengin yemek çeşitleri, Merkez ilçede ki



şarkı, türkü ve deyişleri, defli, gımatalı, kemenan, akardıyonlu çalgı ve yöreye has müziği ve oynanan keza köy yaşamı töre ve âdetleri, davul zurna eşliğinde ki halayları, saz ve sözlü ile Anadolu Folklorunun ve Anadolu Türk Halk Müziğinin en önemli kaynaklarındandır.



ÖĞRENCİLERE ORGANİK TARIM EĞİTİMİ



23 Ekim 2008 günü Sivas Koleji 6. sınıf öğrencilerine Organik Tarım konusunda eğitim verildi. Organik ürünlere olan iç talebi artırmak için bilinçlendirme amacıyla özellikle çocuklar seçildi. Zaten organik tarım eğitimi programında ilköğretim okullarında düzenli bilinçlendirme çalışmalarını sürdürülmektedir. İlimizde bu konuda ilk talep Sivas Koleji yönetiminden gelmiştir. Bundan sonraki çalışmaların diğer okullarda da devam edebilmesi için okul idarelerinden talep ve anlayış bekliyoruz.

Geleceğimizi emanet edeceğimiz gençlerin organik ürünlerle beslenmesi ülkemizi sağlıklı düşünen, sağlıklı yaşayan insanlar olarak daha ileriye götürecektir. Eğitimde önce öğrencilere sunular eşliğinde konvansiyonel tarımın negatif yanları anlatıldı. Sonra organik tarımın ilkseleri ve uygulama şekliyle insan ve çevre sağlığı açısından ne kadar önemli olduğu vurgulandı.

Eğitim sırasında verilen aralarda öğrencilere organik çay ikram edildi. Aynı gün öğleden sonra organik meyve bahçesine yapılan gezide bahçe sahibi Ömer MUSLU tarafından öğrencilere organik elma ikram edildi.





SİVAS ERZİNCAN KALKINMA PROJESİ

Sivas-Erzincan Kalkınma Projesinin başlıca amacı; Sivas ve Erzincan illerinde krsal kesimde yaşayan halkın, btkisel ve hayvansal üretiminin artırılması sonucu gelir düzeyleri ve yaşam standartlarında sürekli bir iyileştirme sağlayarak kırsal göçün önlenmesini, tarım alanları ve doğal kaynakların korunmasını sağlamak yolu ile, kırsal fakirliği sürdürülebilir şekilde ortadan kaldırmaktır. Bu temel amaç doğrultusunda hedeflenenler; "Sivas ve Erzincan illerinin az gelişmiş kısımlarındaki kırsal



yoksul halkın gelir düzeyinin ve tarımsal üretimin artırılması; "Kırsal istihdam fırsatlarının genişletilmesi ve küçük çiftçilerin bireysel ve grup olarak girişimlerinin teşvik edilmesi,

"Sosyal altyapı ve üretim altyapısının iyileştirilmesi; "Doğrudan kırsal yoksul halk ile ilgili kendini sürdürülebilir kurumların oluşturulması ve güçlendirilmesi "Kadın ve erkek, kırsal yoksul halkın yaşam koşullarının iyileştirilmesidir.

Projenin başlıca finansmanı Türkiye Cumhuriyeti, Uluslararası Tarımsal Kalkınma Fonu (IFAD) ve Uluslararası OPEC Kalkınma Fonu (OFID) tarafından karşılanmakta, ve uygun durumlarda Proje yararlanıcılarından katkılar alınmaktadır.

17 Ocak 2005 - 31 Mart 2012 yılları arasında 7 yıllık süre içerisinde uygulanacak olan projenin kapanış tarihi 30 Eylül 2012'dir.

Bileşen A: Köy Gelişimi

Bu bileşen, köy düzeyinde yoksulluğun azaltılmasına yöneliktir. Bilgiendirme ve küçük ölçekli sosyal alt yapı yatırımları gibi iki alt bileşenden oluşmaktadır. Bileşen B: Çiftçilik Desteği ve Tarımsal Pazarlama Çiftçilik Desteği ve Tarımsal Pazarlama Bileşeni, öncelikli olarak daha geniş tarımsal ve kırsal ekonomilerde güçlü yatırım analizi temelinde ve hükümetin güncel stratejilerine uygun bir biçimde büyüme ve çeşitlenmeyi teşvik etmeye yöneliktir. Tedarik zinciri analizi ve tedarik zinciri yatırımları alt bileşenlerini kapsamaktadır.

Organizasyon ve Koordinasyon

Sorumluluğun il düzeyinde odaklanması amaçlayan, temel proje yaklaşımını yansıtmaktadır. Bu sorumluluk, hem Sivas hem de Erzincan illerinde yer alan çalışan bulunan, birleştirilmiş ve bağımsız bir Proje Yönetim Biriminden oluşmaktadır.

* 2006 yılında Proje köylerinden olan Yıldızeli-Büyükakören ve Altnyayla-Bağyayla Köylerinde 15 dekar arazi üzerinde Demonstrasyon çalışmaları yapılmıştır.



İlimiz şartlarında yetiştirilebilecek buğday çeşitlerinden 25'er kg olmak üzere; Konya 2002, Bağcı 2002, Ahmet Ağa, Ekiz, Karahan, Süzen 97, Gerek 79, Altay 2000, Sönmez 2001, Bezostaja, Prostor, Fehliyan., Kate A1, Gelibolu, Tekirdağ, Tosun Bey, Bayraktar, İkize, Yakar, Demir, Karasu 90, Yıldırım, Dophom, Palandöken 97, Alparslan, Nenehatun, Lancer çeşitleri olmak üzere toplam 27 adet yeni tesadül edilmiş buğday çeşidi temin edilmiş ve ekimi yapılmıştır. Bu yolla daha yüksek verimli yeni çeşitler tanıtılmıştır.

* İlimiz genelinde geleneksel olarak kullanılan, verim ve kalitesi düşük buğday çeşitleri yerine, verim ve kalitesi yüksek olan sertifikalı buğday tohumu kullanımını yaygınlaştırmak için, Bayraktar 2000 buğday tohumundan ve Tarım 92 arpa tohumundan proje köylerinde dörder dekar olmak üzere toplam 61 dekar buğday ve 61 dekar arpa demonstrasyonu gerçekleştirilmiştir.

* Gelir artırıcı faaliyetler kapsamında 2006 yılında 10.000 adet domates, 7.000 adet hıyar, 10.000 adet biber fidesi, 75 kg. fasulye, 5 kg. maydanoz ve 5 kg. marul tohumu alınarak toplam 10 dekar alanda karpık sebze yetiştiriciliği demonstrasyonu gerçekleştirilmiştir.

* Gelir artırıcı faaliyetler kapsamında 2007 yılında 100.000 adet domates, 70.000 adet hıyar, 100.000 adet biber fidesi, 500 kg. fasulye, 25 kg. maydanoz ve 65 kg. marul tohumu alınarak toplam 150 dekar alanda sebze yetiştiriciliği yapılmıştır.

* Meralarda kit su kaynaklarının hayvanların su



ihtiyaçlarının giderilmesinde daha verimli kullanılması için dörder metrelik 200 adet sırat ve su kaynağı için gerekli olan su borularının ihalesi yapılmış ve teslim alınan sıratlar köylere teslim edilmiştir.

* Proje köylerinde alternatif gelir kaynakları yaratmak ve aile düzeyinde kendi ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla ilimiz şartlarına uygun elma, armut, vişne, kiraz, kayısı, şeftali, ceviz, dut çeşitlerinden oluşan 20.000 adet fidan dağıtılarak meyvecilik teşvik edilmiş ve bazı köylerde de kapama meyve bahçesi tesis edilmiştir.

* Proje köylerinde uygun gübrelemenin teşvik edilmesi için, toprak tahlil yapması amacı ile İl Müdürlüğü Toprak Tahli laboratuvarına 22 kalem alet-makine ve kimyasal madde almış yapılmıştır.

* Proje köylerinde yapılan demonstrasyon ve geliştirme faaliyetlerinde kullanılmak üzere 5 adet yonca ekim mibzeri, 1 adet hububat ekim mibzeri, 1 adet proçmatik özel ekim mibzeri, 1 adet balıya makinesi, 1 adet silaj makinesi ve 1 adet burgu makinesi alınarak köylerin kullanımına tahsis edilmiştir.

* Proje köylerinde hayvancılık yapan çiftçilerin teknik bilgilerini artırmak, uygulamada yaptıkları yanlış ve eksikleri gidermek amacıyla Bursa Karacabey'de bulunan SÜTAS Süt Hayvancılığı Eğitim Merkezinde 2006 yılında 25'er çiftçinin katıldığı üçer günlük üç adet çiftçi eğitim gezisi, 2007 yılında ise 25'er çiftçinin katıldığı üçer günlük sekiz adet çiftçi eğitim gezisi düzenlenmiştir.

* Proje köylerinde öncülük yapan çiftçilerin teknik bilgi ve becerilerini artırmak amacıyla İzmir Menemen Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsünde "Temel Öncülük ve Ana An Üretim" konulu kursa 12 gün süre ile 25 çiftçi katılmıştır.

* Proje köylerinde öncülük yapan çiftçilerin teknik bilgi ve becerilerini artırmak amacıyla Artvin Borçka Camil



Köyü Macahel Öncülük İşletmesine 25 kişiden katıldığı 3 günlük eğitim gezisi gerçekleştirilmiştir.

* Proje kapsamındaki köylerde kadınlara yönelik Brucella Hastalığı, Pastörize sütten peynir ve tereyağı yapımı, Kırım Kongo Kanamalı Ateşi hastalığı, lyot eksikliğinden kaynaklanan hastalıklar, ana çocuk sağlığı, güvenli gıda tüketimi, çocuk bakımı ve besleme konularında birçok eğitim çalışmaları yapıldı.

* Yine proje köylerinde erkeklerle yönelik olarak, öncülük, tarım alet ve makinelerinin kullanımı ve bakımı, gübreleme teknikleri, sebze yetiştiriciliği, toprak numunesi alımı, yem briketleri yetiştiriciliği, suni tohumlarının önemi, hayvan bakımı ve beslemesi ve buluşucu hastalıklarla ilgili eğitim çalışmaları yapıldı.

* Yine proje köylerinde okul yaşındaki çocuklara yönelik olarak okul çağında beslenme kültürü ve buluşucu hastalıklardan korunmaya ilgili eğitim çalışmaları yapıldı.

* Proje kapsamında 2007 yılında bulunan Altnyayla-Mutubey, Haflık-Beydili, İmranlı-Maden, Ulaş-Gürnar, Karacalar, Yağdonduran, Yıldızeli-Çağlayan ve Yukarıçakmak köylerine, 2008 yılında ise Yıldızeli Eski Şubası, Yeni Şubası, Yukarı Ekecik ve Kangal Yellice köylerine fosfatik (doğal arıtmalı) ve kanalizasyon sistemi yapılarak köylerde özellikle sağlık yönünden eksikliği hissedilen altyapı faaliyetleri gerçekleştirilmiştir.

* Yıldızeli Eşmebaşı ile Altnyayla Gümüştüğün ve Bağyayla Köylerinin fosfatik (doğal arıtmalı) ve kanalizasyon sistemlerinin ihalesi yapılmış olup 2009 yılında inşaatın tamamlanacaktır.

* 2007 yılı sonunda konsept değişikliğine gidilmiş olup, yeni konseptte göre sektör analizleri yapılmış, başlangıçta en önemli iki sektör olarak süt sağırlılığı ve öncülük tespit edilmiştir.

* Süt sektörü için yapılan değer zinciri analizinde en önemli sorunun süt işleme tesislerine yöre üreticilerinden düzenli ve kaliteli süt akışının olmadığı belirlenmiştir. Bu sorunun çözümü için hazırlanan stratejik yatırım planı (SYP) ile yıl boyunca düzenli ve kaliteli süt akışını sağlayacak 8-10 hayvancılık işletmesinden oluşan bir model meydana getirilmesi amaçlanmaktadır.

* Yine yapılan değer zinciri analizlerine göre öncülük sektörünün en önemli sorununun üretilebilir balın değerinde pazarlanamaması ve ürün çeşitliliğinin olmaması olarak tespit edilmiştir. Hazırlanan SYP ile balın kalitesinin artırılması, ürün çeşitliliğine gidilmesi (polen, propolis, süzme bal) amaçlanmaktadır.





AMBER MARMELATI

Gerekli Malzemeler

- 1 adet greyfurt.
- 1 adet limon,
- 1 adet portakal

Yapılışı

Malzemeler yıkanır.
Kabukları soyulur.
Kabukları kare veya dikdörtgen şekillere ayrılır.
Kabukların üzerini öröcek kadar su ilave edilir.
Yaklaşık 8-10 defa devamlı suyu değiştirilmek suretiyle acılığı gidene kadar kaynatılır.
Meyvelerin iç kısımları dilimlenir, çekirdekleri çikante dört beş parçaya ezilmeden bölünür.
Kabuklar ve içler bir araya getirilir.
1 ölçü meyve +kabuk karışımına; marmelat kısa sürede kükelilecekse 1,5 ölçü toz şeker, uzun süre dayanması isteniyorsa 2 ölçü şeker ilave edilir.
Ateşle koyulaşana kadar kaynatılır.
Kaynar haldeyken kuru kavanozlara doldurulur, ağzı silinir, kapakları hemen kapatılır.



Foto: 1
TOTO
Mehlika BAYSAL
Tatlimciye
C.E.Y. Gıda Hastalığı

Gerekli Malzemeler

Keki için :

- 250 gr ispanak (tahminen blenderdan geçirilmiş hali 3 yemek kaşığı)
- 4 yumurta
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı şeker
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu, un

Muhallebi için :

- 4 su bardağı süt
- 1 çay bardağı toz şeker
- 2 çay bardağı un
- 1 yumurta sarısı
- 1 paket vanilya

Üzeri için :

- 1 paket krem şanti
- 1 su bardağı süt

Ayrıca :

- 2 çay bardağı süt (keki ıslamak için)

ISPANAKLI YAŞ PASTA

250 gr ispanağın sadece yapraklarını temizleyip 1,5 su bardağı kadar su ile haşlayın. İspanaklar haşlandıktan suyunu süzüp blenderdan geçirin. Kıvamı krema gibi olmalıdır. Kek için yumurta ve şekeri çırpın. Sıvı yağı, tereyağını ve krema haline gelmiş ispanağı ekleyip tekrar çırpın. Kıvamında kek hamuru elde edin. Hamuru dökmek ve 170 derecede ısıtılmış fırında pişirin. Hazırlayın. Toz şeker ve unu tencereye alın ve karıştırın. Daha sonra sütü ve yumurta sarısını ilave edin. Karıştırmaya devam ederek tencerenin altını yakın ve muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin. Vanilyayı ilave edin. Muhallebi pişince ocaktan indirin ve ara sıra karıştırarak kıymak tablasından soğumasını sağlayın. Kek pişince kâğıtın çıkarmak ve kenarlarını incecik kesin. Kesdiğiniz kek parçalarını toz gibi olana kadar blenderdan geçirin. Pasta hazırladıktan sonra üzerine serpilmek üzere kenara ayırın. Kekı yanılmamasına ortasından bir bıçak yardımıyla ikiye ayırın. Altta kalacak olan katını 1 çay bardağı süt ile ıslatın. Yapmış olduğunuz muhallebinin yarısını ısıtılmış olduğunuz kekin üzerine döküp yayın. Üzerine krem şanti ile bir miktar yayın ve ikinci kat keki üzerine koyun. Üst kat keki de 1 çay bardağı süt ile ıslatıp üzerine önce muhallebiyi yayın ve daha sonra kalan krem şantiyle pastanın her yerini düzgünce kapatın. Üzerine daha önce blenderdan geçirdiğiniz kekin kenarlarını serpiştirin. Bu işlemi pastanızın üzerine çam fıstığı serpişmiş görünümlü verecektir.



ULAŞ İLÇESİ HACİMİRZA KÖYÜNDE KÜLTÜR MANTARI EĞİTİMİ DÜZENLENDİ

İl Müdürlüğümüzün eğitim ve yayım programı çerçevesinde SÖRKAL (Sürdürülebilir kırsal ve kentsel kalkınma) derneğinin organize ettiği kültür mantarı yetiştiriciliği konusunda 24-28 Kasım 2008 tarihleri arasında 5 günlük, Ulaş İlçesi Hacımırza köyünde çevre köyler Tutmaç ve Karışar köyleri çiftçilerinden 30 çiftçinin iştirak ettiği teorik ve uygulamalı olarak bir eğitim düzenlenmiştir. Eğitim kapsamında SÖRKAL derneği tarafından finanse edilen 2 ton kompost, temin edilerek kültür mantarı yetiştiriciliğine başlanmıştır.



MÜDÜRLÜĞÜMÜZDEN EĞİTİM SEFERBERLİĞİ

İl Müdürlüğü olarak çiftçilerimizi eğilemek adına yeni bir seferberlik içerisindeyiz. İlimiz çiftçilerini en son teknikler konusunda bilgilendirmek, yeni çeşitleri tanıtmak, yanlış ve eksik olan mevcut uygulamalarının yerine doğru olan yetiştiriciliği anlatmak için 17 Kasım 2008-20 Nisan 2009 tarihleri arasında haftada 3 gün olmak üzere 15 ilçede eğitim çalışmalarını programlanmıştır.

Bu eğitimlerde çiftçilerimize yeni buğday çeşitlerinin tanıtımı ve hububat tanımı, iyi tarım uygulamaları, toprak tahli, toprak numunesi alımı, patates hastalık ve zararlıları, meyvecilik, kaba yem üretimi ve hayvan beslemedeki önemi, koruyucu aşılamaların önemi, hayvan bakımı ve besleme, hayvan hastalıkları, gıda muhafaza, iyotlu tuz, zirai ilaçların kullanımı, makineli tarımın önemi, tarım sigortaları, birliklere üye olmanın önemi, öncelikli konularında eğitim çalışması yapılacaktır.

Bu eğitim çalışmalarını müdürlüğümüz teknik elemanlarımızla vereceğiz olup, Sivas çiftçisinin bu çalışmalardan yeteri kadar faydalanmasını dileriz.





PATATESTE HASAT BAYRAMI

1. sayfa

Vali Veynel DALMAZ yaptığı konuşmada patatesin Sivas için alternatif bir tarım ürünü olabileceğini söyledi. Sivas'ın kaliteli patates üretimine uygun coğrafi şartlara sahip olduğunu ifade eden Vali DALMAZ "Özellikle Şarkışla ve Altınayla ilçelerimiz patates üretimine oldukça uygun. Bölgedeki çiftçilerimiz eğer patates üretimine daha fazla ağırlık verirse hem kendileri hem de bölge açısından önemli bir gelir kaynağı elde etmiş olacaktırlar" dedi.

İl Müdürümüz Mehmet Kaya ilimizdeki patates tarımının nasıl geliştiğini, çiftçilere nelere dikkat edeceğini maddeler halinde açıkladı.

İl Müdürü Mehmet Kaya şu ifadeleri yer verdi:

İl Tarım Müdürümüzce Sivas Tarım ve Kırsal Kalkınma Stratejisi kapsamında lokal ürün deseninin geliştirilmesi hedefine uygun olarak patates tarımı incelemeye alınmıştır. Yapılan araştırmalar sonucunda ilimizin patates üretim merkezi olabileceği sonucuna varılmıştır.



Buna bağlı olarak 2006 yılında patates eylem hazırlanarak uygulamaya konulmuştur. Uygulamaya başladığımız eylem planı doğrultusunda yürüttüğümüz faaliyetlerle ilimizde ihracat potansiyeline hazır üretim yapabilir hale geldik.

KOÇLAR SAHİBİNİ BULDU

1. sayfa

Sivas İl Tarım Müdürü Mehmet KAYA yaptığı konuşmada "İlimizde yetiştirilen Kangal koyunu, köpeği kadar tanınmasa da yetiştiricileri ve besleyicileri tarafından bilin ve tercih edilen bir ırktır. Kangal Koyunu, Akkaraman ırkının lokal bir tipi olup, Akkaraman koyunu ırkının çüsesi, ağırlık ve yükseklik olarak en büyük olan spirdir. Müdürüğümüzce 2002 yılından beri yapılan ıslah çalışmaları kapsamında;

İlimize ait olan bu tipin saf olarak yetiştirilmesi ve sahip olduğu genetik potansiyelin korunması ve ortaya konması, küçükbaş yetiştirme çiftçilerin üstün verimli damızlık koç ihtiyaçlarını karşılanması, halk elinde kayıtlı saf küçükbaş sürülerinin oluşturulması, ırka özgü yetiştirme birikimlerinin kurulmasını teşvik edilmesi, birim hayvandan elde edilecek ürün miktarında artış sağlanabilecektir, dolayısıyla yetiştiricilerin kan artacaktır.

Kırsal alanların gelişmesi mevcut değer ve potansiyellerin iyi değerlendirilmesine bağlıdır. Bu bağlamda yürüttüğümüz bu koyunculuk projesi kangal ve ilimiz için önemli ortadadır.

Bu projenin kavgalımıza ilimize hayırlı olmasını temenni eder saygılar sunarım" dedi. Konuşmaların ardından koç dağıtımı için kura çekimi yapıldı ve 30 üretilere 66 koç dağıtıldı.



PROBLEM AĞACI VE AMAÇ AĞACI OLUŞTURULDU

1. sayfa

1-5 Aralık 2006 tarihleri arasında İl Müdürlüğümüzde mantıksal çerçeve analizi uygulamalarının bir parçası olan Problem Ağacı ve Amaç Ağacı oluşturma konulu uygulamalı bir eğitim düzenlenmiştir. Eğitici olarak İl Müdür Yardımcısı Uzman Yayımcı Mehmet CENGİZ ve ÇEY Personeli Uzman Yayımcı Osman GÖÇER katılmışlardır. İlçe Müdürlüklerinde çalışan mühendis ve veteriner hekimlerin kursiyer olarak katıldıkları eğitimde ilk gün sunumlar yardımı ile konu anlatılmış, ikinci gün gruplar oluşturularak tarımsal problemlerin tespiti yapılmıştır. Gün sonunda tespit edilen 100 problem son üç günde aynı grupların sabah ve akşam yaptıkları oturumlar ile problem ağacına dönüştürülmüştür. Cuma günü tekrar mantık kontrolü yapılarak eğitime son verilmiştir.



SAĞLIKLI GIDA PANELİ

1. sayfa

Üniversite öğrencilerine yönelik olan panelin açılında konuşma yapan İl Müdürü Mehmet Kaya, "Gıda insan hayatıyla özdeşleşmiş bir kavramdır. Gıdayı konuştuğunuz yerde insan hayatını da konuşmak zorundasınız. Gıdanın varlığı direkt olarak insanın kendisiyle alakalıdır. Gıdanın ham maddesini oluşturan tarımın ne denli vazgeçilmez bir sektör olduğu hatırlanmalıdır" dedi.

C.Ü. Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı Yrd. Doç. Nevçihan GÜRSOY ise gıdayı etkileyen faktörler hakkında bir sunum yaptı. Gıdanın insan hayatında önemli olduğunu belirten GÜRSOY, "Tüm canlıların en önemli ihtiyacı olan yaşamı devam ettirebilmek için beslenme zorunluluğu sektörün vazgeçilmez olduğunun bir göstergesidir" diye konuştu.

C.Ü. Hastanesi Diyetisyeni Kibar GÜLTEKİN'de dengeli beslenme konusunda öğrencileri bilgilendirdi.



Sivas Tarım Postası
UÇ AYDA BİR YAYIMLANIR
SAHİBİ
Tarım ve Köylüleri Bakanlığı İl Müdürlüğü Adına
Mehmet KAYA
İl Müdürü
Yaz İşleri Müdürü:
Mehmet CENGİZ
Teknik İl Müdür Yardımcısı
Mali koordinatör:
Yücel BEDİR
İdari İl Müdür Yardımcısı
Teknik Koordinatör:
Cengiz SOLMAZ
Çiftçi Eğitim ve Yayın Şube Müdürü

YAYIN KURULU
İhsan ASLAN - Proje ve İstatistik Şube Müdürü
Larif KORKMAZ - Risk Koruma Şube Müdürü
Sami TAKCI - Hayvan Sağlık Şube Müdürü
Turan ERDOĞAN - Destekleme Şube Müdürü
A. Fatih CEYLAN - Kontrol Şube Müdürü
Yüksel BAYRAM - İdari ve Mak İşler Şube Müdürü

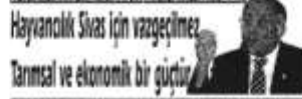
Yazışma Adresi
Tarım ve Köylüleri Bakanlığı İl Müdürlüğü - SİVAS
Tel : 0 346 215 17 33 - 30
Fax : 0 346 215 17 30
e-mail : bilg@svastarim.gov.tr

Baskın
ESFORM OFSET LTD. ŞTİ.
4 Eylül Sarayı Sitesi 25. Blok No:11 SİVAS
Tel : 0 346 226 24 21

22 Aralık 2006 tarihinde 2000 adet basılmıştır.



BASINDA BİZ



**GENÇ GIDA
DENETÇİLERİ**

www.goncgidadenetcleri.org.tr

444 03 58



www.sivastarim.gov.tr



SIVAS
TARIM POSTASI
ENFORMASYON BİRİMİ

Zir. Müh. Elif Günaydın

Saygılarımızla Zir. Müh. Halis Öztürk

Teknisyen Barış Tutkun

Memur Aykut Günaydın