



Yıl: 18 Sayı: 105

T.C. Ordu Valiliği İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Yayınıdır

İki Ayda Bir Yayınlanan Mesleki Gazete

MART-NİSAN 2014

BAKANIMIZ MEHMET MEHDİ EKER:

"Tarımsal Hasılamız 62 Milyar Dolara Çıktı"



Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Mehmet Mehdi Eker, uygulanan politikalar ve verilen desteklerle Türkiye tarımının son 10 yılda 23 milyar dolardan 62 milyar dolara ulaştığını söyledi.

Türk tarımının üretim ve ihracatında 2013 yılının tarihi bir yıl olduğunu söyleyen Bakan Eker, "Çukurova'nın bereketli toprakları

üzerinde yaşayan çiftçilerimiz, üretim yapmak suretiyle milletimizi açlığa ve yokluğa karşı muhafaza etmiştir. Gıda güvenliğini temin etmiştir. Sadece burada yaşayan kardeşlerimiz değil, biliyoruz ki Türkiye'nin muhtelif bölgelerinden gelen vatandaşlarımız bu bereketli topraklardan ekmek kazanmaktadır. Bu eli öpülesi çiftçilerimiz, üreticilerimiz Allah'a şükür Türkiye'nin 76 milyon insanının karnını doyurmaktadır. Türkiye'yi ziyaret eden 35 milyona yakın turistimizin de karnını doyurmaktadır. 2013 yılı ihracat dönemi içerisinde dünyaya 18 milyar dolarlık gıda ve tarım ürünü ihraç ettik."

Türk çiftçisi sayesinde tarımsal üretimde Türkiye'nin Avrupa'da birinci sıraya yükseldiğini belirten Bakan Eker, şöyle devam etti: "10 yıl içerisinde Türkiye'nin çiftçisi, ülkemizin 23 milyar dolarlık tarım hasılasını 62 milyar dolara çıkardı. Türkiye üzerinde tarım yapılabilen topraklarının tamamında 10 yıl önce 27,5 milyon insan gece gündüz çalışarak, 23 milyar dolarlık üretim yapabilmekteydi. Bu rakamlarla Türkiye'nin tarımı dünyanın 190 ülkesi içerisinde 11. sırada yer alıyordu. Avrupa'da ise 4. sırada yer alıyorduk. Biz, doğru politikalarla, doğru stratejiyle, doğru destekleme politikasıyla çiftçilerimizle el ele, onlara destek vermek suretiyle tarım hasılasını 23 milyar dolardan 62 milyar dolara çıkardık. Dünyada 11. sıradan 7. sıraya yükseldik. Avrupa'da da 4. sırada değiliz artık birinci sıradayız. Bütün dünya ülkeleri bizim başarılarımızı konuşur hale geldi." demiştir.

KAYNAK: tarim.gov.tr

KONUK KALEM



Ziver KAHRAMAN
OTB Başkanı

TİCARET BORSALARI VE TARIM SEKTÖRÜ İLİŞKİSİ

Türkiye genelinde il ve ilçelere yayılmış 113 Ticaret Borsası bulunmaktadır. Ticaret Borsalarıyla birlikte toplam 365 Oda ve Borsa, merkezi Ankara'da bulunan Türkiye Odaları ve Borsalar Birliği (TOBB) çatısı altında toplanmıştır. TOBB, Türk özel sektörünün en büyük yasal temsilcisi unvanına sahiptir.

Devamı 8'de

TÜRKİYE FINDIK YETİŞTİRİCİLİĞİNDE KALİTE VE VERİMLİLİĞİ ARTIRMA EĞİTİM PROJESİ TANITIM TOPLANTISI YAPILDI



İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Fındık Tanıtım Grubu ve Karadeniz İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliğince ortaklaşa yürütülecek olan "Türkiye Fındık Yetiştiriciliğinde Kalite ve Verimliliği Artırma Eğitim Projesi" tanıtım toplantısı İl Müdürlüğümüz konferans salonunda düzenlendi.

Düzenlenen toplantıya Ordu Valisi Kenan ÇİFTÇİ, İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürü Musa SAĞLAM, Ziraat Odaları İl Koordinasyon Kurulu Başkanı Arslan SOYDAN, Ordu Ziraat Odası Başkanı Uğur CÖRÜT, FTG Başkanı Dursun Oğuz GÜRİSOY, Poyraz Poyraz Fındık A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı Mustafa POYRAZ, Proje Koordinatörü Ordu Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Bitkisel Üretim ve Bitki Sağlığı Şube Müdürü Ekrem OĞURLU, İlçe Müdürleri, Ziraat Odası Başkanları ile il ve ilçelerimizde görev yapan ziraat mühendisleri katıldı.

Devamı 8'de

İL MÜDÜRÜMÜZ MUSA SAĞLAM'A ÖZEL HİZMET ÖDÜLÜ VERİLDİ



Ordu'da haftalık yayın yapan Haberci Gazetesi tarafından bu yıl 10'uncusu düzenlenen "Yılın En'leri" anketinde seçilen kişi ve kuruluşlara ödülleri verildi.

Ordu TESK Otel'de 22.02.2014 tarihinde düzenlenen geceye Ordu Valisi Kenan ÇİFTÇİ, Ak Parti Ordu Milletvekili Fatih Han ÜNAL, daire müdürleri, kurum amirleri, sivil toplum örgütü temsilcileri ve çok sayıda davetli katıldı.

Haberci Gazetesi'nin İmtiyaz Sahibi Figen Çakmak tarafından yapılan açılış konuşmasının ardından ödül törenine geçildi. Ödül töreninde "Yılın Valisi" Ordu Valisi Kenan ÇİFTÇİ, "Yılın Milletvekili" Ak Parti Ordu Milletvekili Fatih Han ÜNAL seçilmiştir. Düzenlenen törende İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürümüz Musa SAĞLAM'a Ordu'nun sosyal ve kültürel etkinliklerine verdiği katkılarından dolayı "Özel Hizmet Ödülü" takdim edilmiştir.

KESME ÇİÇEKÇİLİK GELİŞİYOR

Fatsa İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü ile Ordu Süs Bitkileri Üreticileri Birliği işbirliğinde üreticimiz Hacı ACAR'a ait 4200 m2 kapalı alanda kesme çiçek yetiştiriciliği tarla günü düzenlendi.

Fatsa İlçesi Salihli mahallesinde düzenlenen etkinliğe, Ordu İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürü Musa SAĞLAM, Fatsa Belediye Başkanı Hüseyin ANLAYAN, Ankara Üniversitesi Öğretim Görevlisi Doç. Dr. Soner KAZAZ, Koordinasyon ve Tarımsal Veriler Şube Müdürü Ahmet ULTA, Bitkisel Üretim ve Bitki Sağlığı Şube Müdürü Ekrem OĞURLU, Fatsa İlçe Müdürü Süleyman DURSUN, daire amirleri ve üreticilerimiz katılmışlardır.

Kesme Çiçek Yetiştiriciliği tarla gününde bir konuşma yapan İl Müdürümüz Musa SAĞLAM; ilimizde fındık ana ürün olmakla birlikte, olumsuz hava şartları ve yıllık üretime bağlı olarak zaman zaman piyasalarda oluşan olumsuz şartları çiftçinin lehine çevirmek için ek üretime ihtiyaç duyulmaktadır.

Devamı 8'de



SÜRÜ YÖNETİMİ ELEMANI BENİM PROJESİ BAŞLATILDI



Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, İŞKUR, Türkiye Ziraat Odaları Birliği, Türkiye Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Merkez Birliği ve TİGEM işbirliğinde düzenlenen "Sürü Yönetimi Elemanı Benim" Projesi kapsamında Gökkyöy ilçemizde 10-28 Mart 2014 tarihleri arasında eğitim çalışması yapılmıştır.

Eğitim çalışmasının ilk oturumuna; İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürü Musa SAĞLAM, Ordu İŞKUR Müdürü İsa KAYMAK, Ordu Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği Başkanı Tahsin İKİZ, Koordinasyon ve Tarımsal Veriler Şube Müdürü Ahmet ULTA, Hayvan Sağlığı Yetiştiriciliği ve Su Ürünleri Şube Müdürü Ersin SOYDAN, Ziraat Odaları Temsilcileri, teknik personeller ve yetiştiricilerimiz katılmıştır.

20 kursiyerin katıldığı ve 15 iş günü boyunca toplam 120 saat verilecek eğitimle kursiyerlere koyun ağılı ve keçi barınağı kurabilme, koyun ve keçi ırkını seçebilme, küçükbaş hayvanların bakım ve beslemesini yapabilme, çoğaltabilme, sürülerini hastalıklara karşı koruyabilme ve mücadele edebilme, sağım yapabilme gibi yetenekleri kazanmaları konularında bilgilendirme yapılmıştır.



MART - NİSAN

FINDIK: Fındık bahçelerine verilecek olan azotlu gübrenin yarısı Mart ayı başlarında çapa ile 5-10 cm toprak derinliğine karıştırılarak verilir. Ocak altları kuru otlar ise gübre verilecek alan önce çapa ile otlarından temizlenmelidir. Nisan ayının ikinci haftasından itibaren de fındık kozalak akarı mücadelesine başlanır. Yine, fındık virgül kabuklu biti mücadelesi de bu mevsimde yapılmalıdır.

KIVI: Kivi bahçelerinde yeni fidan dikimi yapılır. Azotlu gübreler bu dönemde verilmelidir. Çatı sistemi (T sistemi vs.) kurulur. Sulama sistemlerinin bakım ve kontrolü yapılır.

SERACILIK: Seralarda ilkbahar sezonu için toprak hazırlığı yapılır. Toprakta hastalık ve zararlı görüldüğü takdirde toprak ilaçlanır. Mart ayı başlarında tohum ekimi yapılır. Fideler 5-6 yaprağa ulaştığında seralardaki yerlerine dikilir. Danaburnu ve kök çürüklüğüne karşı ilaçlı mücadele uygulanır.

SIĞIRCILIK: Sığırlarda şap, tabak ve şarbon hastalıkları ile mücadele amacıyla aşılamalar gerçekleştirilir. Kıl kurduna karşı parazit hapi verilir. Ahırların dezenfeksiyonuna dikkat edilir. Yem rasyonlarına vitamin ve mineral yönünden takviye yapılır. Yem değişiklikleri hayvanlarda bağırsak bozukluklarına neden olduğundan hayvanlar meraya tedricen çıkarılmalıdır.

KOYUNCULUK: Koyunlarda rasyonel bakım ve beslemeye dikkat edilir. İlkbaharda taze çayırardan zehirlenmeleri önlemek için Enteretoksemi aşısı yaptırılmalıdır.

ARICILIK: Arıların kontrolleri yapılır. İlkbahar şuruplaması uygulanır. Varroa hastalığına karşı da ilaçlı mücadele uygulanır. Ayrıca, kovanlarda yavru çürüklüğü ve ishalleri karşı da tedbirler alınır.

MAYIS - HAZİRAN

FINDIK: Genel olarak Mayıs ayının ikinci yarısından itibaren (İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nün ilan ettiği tarihte), hakim çeşitlerin yarıdan fazlası mercimek iriliğine geldiği dönemde fındık kurdu ile mücadele yapılır. Bu aylarda fındık dalkıran zararlısı ile de mücadele yapılır. Ayrıca, fındık bahçelerindeki yabancı otlarla mücadele uygulanır. Azotlu gübrenin ikinci yarısı verilir.

ARICILIK: Gezginci arıcılık yapanlar bu dönemde arılarını naklettiklerinden nakil hazırlıklarını tamamlar. Arıların nakilleri için gerekli olan Arı Sağlık ve Nakil Belgeleri İl ve İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüklerine başvurulur alınmalıdır.

Yine bu aylarda arı kovanlarında teşvik şuruplaması yapılır. Kek verilerek beslemeye devam edilir. Zayıf olan kovanlar birleştirilerek güçlenmeleri sağlanır.

MEYVECİLİK: Meyve ağaçlarında karaleke ve küllemeye karşı ilaçlı mücadele yapılır. Karaleke meyvelerde önce siyahımsı lekeler oluşturan, meyvenin gelişimine olumsuz etkisi olan, yapraklarda sararma ve erken dökülme, dallarda zamanla kurumaya neden olan mantari bir hastalıktır. Külleme ise yaprakların alt ve üst kısımlarında bir kül tabakası oluşturarak sürgünleri zayıflatır, kurutur, yaprakların fotosentezini engeller, meyvelerin küçük şekilsiz ve kalitesinin düşük olmasına neden olur.

Yine bu aylarda amerikan beyaz kelebeği, elma iç kurdu, yaprak bitleri ve kiraz sineğine karşı da mücadele yapılmalıdır. Meyveliklerde zararlı olan tarla faresi, çekirge, dana burnu zararlılarına da ilaçlı mücadele uygulanmalıdır.

KIVI: Bu dönemde kivi çiçekleri açarak tozlaşma gerçekleşir. Bu nedenle kivi bahçelerine arı kovanları konulmalıdır. Hava sıcaklıklarına bağlı olarak sulama işlemine başlanılır.

Haziran sonunda çiçekler döküldükten sonra tekniğine uygun meyve seyreltmesi yapılmalıdır.

SIĞIRCILIK VE KOYUNCULUK: Sığırlar ve koyunlar yaylalara çıkmadan önce iç ve dış parazitlere karşı mevsime göre uygun ilaçlama yapılır. Doğumların başlaması nedeniyle ahırlarda temiz, bol altlıklı doğum bölümleri ile sıcak, havadar, temiz buzağı bölümleri hazırlanmalıdır. Buzağılara doğar doğmaz başlamak üzere üç gün ağız sütü içirilmeli, buzağılarda görülebilecek ishal ve zatürre hastalıkları ile ineklerde görülebilecek doğum felci ve mastitis hastalıklarına karşı tedbirleri alınmalıdır. Kuzulara parazit mücadelesi dışında mineral madde ve vitamin takviyesi yapılmalı ve erken kuzu kesimlerinden kaçınılmalıdır. Ahır ve barınaklar temizlenir ve dezenfektan maddelerle ilaçlanır. Bakımı yapılarak hayvanlar için sağlıklı bir ortam haline getirilir.

Erdem ÖZSOY

Su Ürünleri Mühendisi

DENİZLERDE LEVREK YETİŞTİRİCİLİĞİ VE TÜKETİMİ



Akdeniz ülkelerinde olduğu gibi, ülkemiz balıkçılığında da öneme sahip olan deniz levreği doğal stoklarının giderek azalması, yapay olarak yumurta alınabilmesi, kafeslerde yetiştirilebilmesi, kısa zamanda pazar boyuna ulaşması ile tercih edilen yetiştiricilik türü olmuştur. Ayrıca kaliteli ve lezzetli ete sahip olması nedeniyle dünya pazarlarında kolayca alıcı bulmasıyla ekonomik bir değer taşımaktadır.

Yapılan araştırmalar sonucunda 100 gr levrekte bulunan besin değerleri 86 kcal, 0.8 gr yağ, 0.07 gr karbonhidrat, 18.4 gr protein, 0.8 gr pufa'dır. Balıklar ayrıca omega_3 ve esansiyel amino asitler yönünden de zengindir, bu esansiyel aminoasitler bitkisel proteinlerde de bulunur, fakat lizin ve methionin düşük miktarlardadır. Yanlış

olmasına rağmen genellikle etin balıktan daha iyi bir protein kaynağı olduğuna inanılır. Et, balık, yumurta, süt, yulaf ve soya proteinlerinin aminoasit miktarlarıyla ilgili bir denemede et, balık, yumurta ve sütün aynı besleme değerinde protein içerdiği bulunmuştur (Love 1982). Bu gelişmelere paralel olarak balık tüketiminin insan sağlığı üzerindeki olumlu etkisini ortaya çıkarmak için çeşitli çalışmalar yapılmakta ve deniz ürünlerinde bulunan iki predominant omega 3 yağ asiti EPA ile DHA'nın tedavi edici özelliği ile ilgili iddialar araştırılmaktadır. Esansiyel besin maddeleri olduğu belirtilen bu yağ asitlerinin migren türü baş ağrıları, eklem

romatizması, bazı kanser türleri, yetişkinlerde şeker hastalığı, yüksek kolesterol, yüksek tansiyon, kalp damar hastalıkları ve bazı alerjilere karşı vücudu koruduğu bildirilmektedir. Bu iddialardan bazıları doğrulandığı için çeşitli şirketler bu yağlardan balık yağı hapları üreterek pazarlamaktadırlar. (Gorga 1998, Nettleton 2000). Yapılan diğer bir klinik araştırmada da balık tüketen insanların kalp hastalığına yakalanma oranında azalma olduğu gözlemlenmiştir.

Balık tüketimi ülkemizde kişi başına 8 kg/ yıl ile ne yazık ki istenilen düzeyde değildir fakat faydaları da yadsınamaz gerçektir. Son yıllarda küresel ısınma ve bilinçsiz avcılığa bağlı olarak meydana gelen gelişmeler toplam av miktarını etkilemektedir. Toplam av miktarındaki azalmaya bağlı olarak yetiştiricilik giderek artmaktadır. Yetiştiriciliğin gelişmesindeki en büyük nedenlerden birisi ise Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının müteşebbisleri desteklemesidir, buna bağlı olarak ise Avrupada önemli bir yer edinmekteyiz.

Levrek yetiştiriciliği 1960'lı yılların sonlarına doğru başlamış olup son yıllarda dünyada yetiştiricilik çalışmaları önem kazanmış ve üretim de buna paralel olarak artışlar göstermiştir. Ülkemizde ise 1984 yılında birkaç işletmede başlanılmıştır. Tuik 2012 yılı verilerine göre 435.762 ton/yıl olan su ürünleri yetiştiriciliğimizin 65.512 ton/yıl olan kısmını oluşturmaktadır. Deniz levreği (*Dicentrarchus labrax* L., 1758) pazarlama ağırlığına ortam şartlarına bağlı olarak farklı bölgelerde farklı sürelerde ulaşmaktadır. Karadenizde kafeslerde porsiyonluk ağırlığa ulaşma süresi 3-5 g olarak alınan yavruların 18 ay olurken ; Ege Bölgesi'nde 3-5 g ağırlığından porsiyonluk ağırlığa ulaşma süresi 12-13 ay olmaktadır.



Gıda İle İlgili Şikayetlerinizi 174 ALO GIDA'ya Bildiriniz

www.ordutarim.gov.tr

İLÇELERİMİZİN SAYFASI : KABATAŞ

İLÇEMİZİN KİMLİK KARTI

KÖY SAYISI:	2
BELEDİYE SAYISI:	2
MAHALLE SAYISI:	14
TOPLAM NÜFUS:	12.281 (köyler dahil)
YÜZÖLÇÜMÜ (km²):	74
İL MERKEZİNE UZAKLIK:	82 km
ÜRETİM İSTATİSTİKLERİ:	
Fındık:	46.687 da alanda, 3.197 ton
Ceviz:	67 da alanda, 172 ton
Örtüaltı Üretim:	200 m²'den büyük 9 adet serada 1.800 m² alanda, 200 m²'den küçük 11 adet 1.100 m² alanda
Bal:	661 ton bal, 7.200 Kg balmumu
HAYVAN VARLIĞI:	6.218 sığır, 4.698 koyun, 34.408 arılı kovan, 3.132 kanatlı, 53 tek tırnaklı

Koyun-keçi çiçeği, koyun ve keçilerde ateş, özellikle deri ve akciğerlerde olmak üzere hayvanların bütün vücuduna yayılan, veziküllerle (içi sıvı dolu kesecikler) karakterize öldürücü bir viral bir hastalıdır.

Etiyolojisi:

Hastalığın etkeni bir virüstür. Virus, çürümeye, asit ve alkali koşullara dirençlidir. Kuru kabuklarda yıllarca, yünde 2 ay ve bulaşık yüzeylerde 6 ay canlı kalabilir. İodoform ve klorin dioksit gibi genel dezenfektanlara duyarlıdır. Etken direkt olarak güneş ışığına maruz kaldığında kısa zamanda zararsız hale gelmektedir. Bu nedenle hastalık çıkan yerlerde aşılama yapılacağı zaman kullanılan aşıların uygulama aşamasında güneş ışığından korunması önemlidir. Virüsün çevre koşullarına dayanıklı olması hastalıkla mücadelede zorluklar oluşturmaktadır.

Bulaşma

Hastalık direkt temasla, virusla kontamine olmuş yem ve eşya gibi malmemelerle ve aerosol yollarla bulaşır. Sindirim yolu ile bulaşma olmaz. Virus içeren püstül, kuru kabuklar ve yünler, hastalığın bulaşmasında çok etkilidir. Çünkü bu maddeler içindeki virüs, 6 ay kadar canlı kalabilir. Etkenin solunan hava, salya damlacıkları, çiçek döküntüleri ve süt ile sağlanmakta, doğal enfeksiyonda virus hayvandan hayvana hava ile bulaşmakta, virusun alınmasından sonra viremi meydana gelmekte ve etken bütün vucuda yayılmaktadır.

Klinik bulgular, Belirtiler:

Koyun-Keçi Çiçeği deride papülo-veziküler ya da nodüler formda gözükabilen akut ya da kronik seyirli viral bir hastalıktır. Hastalığın şiddeti, virus suşuna, hayvanın yaş ve ırkına bağlı olarak değişir. 1 aylığın altındaki kuzu ve oğlaklar şiddetli generalize hastalıktan ölürlür. Yaşlı hayvanlarda klinik bulgular daha az şiddetli ve ölüm nadirdir. Ölüm, çoğunlukla iç organların ve özellikle akciğerlerin enfeksiyonunu izler. Yetişkin sürülerde hastalığa yakalananların oranı birkaç hastalık belirtisi göstermeyen hayvanlarla birlikte yaklaşık 80%, ölüm yaklaşık 50%'dir. Bir aylığın altındaki duyarlı kuzu ve oğlaklarda ise hastalığa yakalananların oranı 100%'e ulaşabilir ölüm 95% kadar yüksek olabilir.

Hastalığın inkubasyon süresi doğal enfeksiyonlarda 6-8 gün iken deneysel enfeksiyonlarda bu süre 2-3 gündür.

Hastalık akut seyredir, ateş yükselir, nabız ve solunum sayısı artar, gözler şişer ve hayvanın burnundan mukoz bir akıntı gelir. Konstipasyon ve idrar zorluğu gözlenir. Hastalığın tipik şeklinde hastalığın 1. gününden itibaren derinin yapağısız bölgelerinde, burun, dudaklar, göğüs, bacak aralarında, memede ve karında sırası ile papül, vezikül, püstül ve kabuk teşekkül eder. Bu kabuklar sonradan

KOYUN - KEÇİ ÇİÇEK HASTALIĞI

Dursun GÖRMÜŞ
Veteriner Hekim

dökülür ve yerlerinde izler kalır. Papüller 0.5 – 2 cm çapında olup yuvarlak veya elips şeklindedir. Daha sonra püstüller irinleşirler. Bazen atipik koyun çiçeğine rastlanır. Bu durumda sadece papül devri görülür ve hayvan iyileşir. Koyun çiçeği hastalığı 3-4 hafta kadar sürer, kış aylarında daha fazla sürebilir. Hastalığın şiddetleri devrelerinde yani virusun virulansı yüksek olduğunda kuzularda pnömoni ve bronko pnömoni meydana gelir. Koyunlarda mastitis ve abort vakaları görülür. Hastalığın seyrinde bakım, besleme ve hijyen şartlarının büyük tesiri vardır. Hayvanların hastalığa yakalanmasında çevre şartlarının büyük rolü vardır.

Karıştığı Hastalıklar:

Mavi dil, Koyun Keçi Vebası, Bulaşıcı ektima, paraziter pnömoni, uyuz, böcek sinek ısırılmaları, dermatofilozis gibi hastalıklardan ayırt edilmesi gerekir.

Teşhis:

Beden ısı artışı ile birlikte vücudun değişik yerlerinde papül, vezikül ve püstüllerin birbirini takip ederek ortaya çıkması, hastalığın tipik semptomu olarak kabul edilir.

Otopsi Bulguları:

Deri lezyonlarında sırasıyla papül, vezikül, püstül ve kabuk oluşumu gözlenir. Akciğerlerde kataral pnömoni sahaları görülür. Buralarda küçük boz renkte kazeöz nodüller vardır. Bu odakların boyu 1-2 cm, ortaları beyaz, mat ve balmumu renkli ve çevreleri kırmızıdır. Karaciğer ve böbreklerde de akciğerdekine benzer lezyonlara rastlanır. Sindirim kanalı mukozalarında hemorajik yangılar gözlenir.

MARAZİ MADDE SEÇİMİ VE GÖNDERME ŞEKLİ

Deri lezyonlarından alınan örnekler % 50 gliserinli tuzlu su içinde laboratuvara gönderilir.

Tedavi: Kesin tedavisi yoktur. Semptomatik tedavi yapılır.

Korunma:

Koyun-Keçi çiçeği hastalığı 5996 sayılı Kanuna göre İlbarı Mecburi Hastalıktır.

Hayvanları koyun çiçeğine karşı korumada canlı ve inaktif aşılardan yararlanılmaktadır. Canlı Aşı koruyucu amaçla sonbahar mevsiminin başlarında, hastalık çıkan bölgelerde hastalığı takiben iki yıl boyunca yılda bir kez sağlam sürülerde 6-12 haftalık kuzu ve oğlaklara 0.2 ml ve 12 haftalıktan büyüklere 0.5 ml verilir. 6 haftalıktan küçük kuzu ve oğlaklara uygulanmaz. Aşı koyun ve keçilerin gebeliklerinin son 6 haftasında ve doğumdan sonraki ilk ayda hastalık çıkmayan yerlerde koruyucu amaçla yapılır. Aşının uygulama yeri; koyun ve kuzularda koltuk altı yünsüz bölge, keçi ve oğlaklarda kuyrukta deri altı uygulanır. Bağışıklık 21 günde tam olarak oluşur, bağışıklık süresi 8 aydır.

Hastalık ile mücadelede en önemli nokta sağlıklı sürülere koyun keçi çiçeğine yakalanmış hayvan sokmaktır. Bu amaçla dışarıdan satın alınan koyun ve keçiler en az 21 gün süre ile karantina altında ayrı bir yerde barındırılmalı ve bu süre sonunda eğer hayvanlarda hastalık belirtisi görülmezse hayvanlar sağlıklı sürüye katılmalıdır. Ölen hayvanlar derin çukurlara kireç dökülerek gömülmeli ve hasta hayvanların bulundukları ağıllar dezenfekte edilmelidir. Hasta hayvanlar ile temasta bulunan kişiler kesinlikle sağlıklı hayvanlar ile temas etmemelidir.



Yakup YAŞAR
İlçe Müdürü

ÖRTÜ ALTI DOMATES YETİŞTİRİCİLİĞİ

Cam ve plastik seralarda başarılı bir domates yetiştiriciliği için öncelikle çeşit ve yetiştirme zamanının iyi seçilmesi gerekir. Yetiştirme döneminde ve bölge şartlarına uygun kuvvetli gelişen yüksek verimli, kaliteli, hastalıklara dayanıklı, raf ömrü uzun olan çeşitleri tercih etmeliyiz.

TOPRAK İSTEĞİ: Domates bitkisi torak istekleri bakımından seçici bir bitki değildir. Derin bünyeli, besin maddelerince zengin her toprakta başarılı bir şekilde yetiştirilir. Derin, geçirgen su tutma kapasitesi iyi, humus ve besin maddelerince zengin PH sı 5-7(hafif asit) olan topraklarda en iyi sonucu verir. Domates derin köklü bir bitki olduğu için yapılacak toprak işleminde sürüm derince yapılmalıdır.

YETİŞTİRME TEKNİĞİ: Örtü altı domates yetiştiriciliğinde kullanılan tohumların pahalı olması, bölge koşulları göz önüne alındığında tohumdan fide yetiştirerek üretim yapmak için yeterli süre olmaması, ayrıca hastalık ve zararlı zararının fazla olması sebebiyle fideden üretim yapılması daha uygundur. Sağlıklı bir verim elde etmek için iyi bir fide; diri, kuru maddece zengin, kalın kuvvetli olmalıdır. Fazla genç ve fazla yaşlı olmamalıdır. Çok fazla boylanmamış olmalıdır. Kök sistemi sağlam ve tam olmalı mümkünse üzerinde bir miktar toprak bulunmalıdır. Fidelerin boyları standart olmalıdır. Tüplü fideler tercih edilmelidir. Fideler 15-20 cm uzunluğunda, kurşun kalem kalınlığında ve 3-4 yapraklıyken en uygun dikim döneminde.

TOPRAK HAZIRLIĞI: Seralarda toprak hazırlığı yapılırken toprak analizi yapıp gerekli taban gübreleri verilir sonra sulama yapılır. Taban gübreleme olarak verilecek toplam gübrelerden; potasyumlu gübrenin tamamı fosforlu gübrenin yarısı ve azotlu gübrenin de %30'u verilmelidir. Toprak tava geldiğinde dikim yerleri hazırlanır. Dikim 100x50, 80x50, 90x40 cm ölçülerinde yapılır. Dikim yapılacak fideletin uygun büyüklüğü 3-4 gerçek yapraklı olduğu dönemdir. Fidelerin dikiminde en önemli konu can suyudur.

GÜBRELEME: Domateste ilk meyve büyümeye başlayıncaaya kadar azotlu gübre uygulamalarına dikkat etmek gerekir. Bu aşamaya kadar bitkinin azot ihtiyacı düşüktür. Erken dönemdeki fazla azotlu gübreler bitkinin vejetatif olarak aşırı gelişmesine neden olurken meyve tutumunu azaltır. Domateste kaliteyi en çok etkileyen element potasyumdur. Azot potasyum oranı en az 1/2 oranında tutulmalıdır. Domates yetiştiriciliğinde iyi yanmış çiftlik gübresi önemlidir. Fide dikiminden 10-15 gün önce 1 da sera için 10 ton iyi yanmış çiftlik gübresi kimyevi gübrelerle birlikte toprağın yüzüne serilir. 15-20 santim derinliğinde toprak işlenir.

SULAMA: Örtü altı domates yetiştiriciliğinde sulamaya çok dikkat edilmelidir. Bitki meyveye yatana kadar az fakat sık sulama yapılmalıdır. Meyve tutumundan itibaren su miktarı artırılmalıdır. Can suyu bol verilmeli sonraki sulamalar az olmalıdır. Bölge koşulları dikkate alınarak sulama miktarı ayarlanmalı ve sera sık sık havandırılmalıdır. Aksi halde nem oranın fazla olması nedeniyle bitkilerde çeşitli fungal hastalıklar oluşacaktır.

BUDAMA: Örtü altı domates yetiştiriciliğinde koltuk alma, yaprak alma, uç alma işlemleridir. Domateste gövde ile yaprak arasındaki gözlerden çıkan sürgünlere koltuk adı verilir. Bu sürgünlerin alınmasına koltuk alma denir. Bu işlemler tek dallı büyümesini istediğimiz bitkinin şeklini korumuş oluruz. Koltukların alınma devresi 5-15 cm boya ulaştıkları zamandır.

Yaprak alma diğer bir budama şeklidir. Olgunlaşmaya başlayan salkımların altındaki yapraklar alınarak olgunlaşma hızlanır. Havalanma ve ışık alma sağlanmış olur. Ayrıca hasta yapraklarda alınır. Bir başka budama şekli uç almadır.

Uç alma işlemi planlanan son hasat tarihinden kış aylarında 8 hafta yaz aylarında 5-6 hafta önce, son salkımın 3-4 yaprak üzerinden yapılır. Uç alma işlemi bitkinin gelişmesini durdurarak meyvenin olgunlaşmasını hızlandırır. Domates bitkisi



öğleye kadar su içeriği yüksek olduğu için daha kırılmalıdır. Bütün budama işlemleri sabah öğle arası yapılmalıdır.

HAVALANDIRMA: Örtü altı domates yetiştiriciliğinde en önemli kültürel işlemlerden biride yetiştirme ortamının havalandırılmasıdır. Örtü altı koşullarında hava oransal neminin %60-90 arasında olması istenir. Hava oransal nemi aşağı düşerse verim ve kalite kayıplarına sebep olur. Optimum koşulların üstüne çıkarsa hastalık ve zararlı yoğunluğu artar. Bu nedenle periyodik olarak havalandırma işlemi yapılmalıdır.

ZİRAİ MÜCADELE: Örtü altı domates yetiştirilmesi sırasında verim ve kaliteyi olumsuz etkileyen faktörlerin başında hastalık ve zararlılar gelmektedir. Üretim alanında havalandırmanın, sera yüksekliğinin yetersiz oluşu ve sık dikim nemin artmasına neden olmaktadır. Ayrıca üretim zamanında bitkilerin dengeli beslenmemesi ve aşırı azotlu gübreleme gibi işlemlerde yapılan hatalar hastalık oluşumuna neden olur. En önemli fungal hastalıklar Kurşuni küf, Erken Yaprak Yanıklığı, Külleme ve Domates Mildiyösüdür. Bu Hastalıkların Mücadelesinde entegre mücadele yönteminin kullanılması ilaç kalıntısı bulunmayan ürün yetiştirilmesi açısından önemlidir.

-Kurşuni Küf: Zayıflık paraziti olarak bilinir. Hastalık etmeni uygun koşullarda bitkiyi hastalandırır. Özellikle havalandırması uygun olmayan alanlarda çok yaygın olarak karşımıza çıkar. Bitkilere yaralı kısımlardan giriş yapar. Gövde üzerinde kahve rengi yanıklık şeklinde lekeler ve yapraklarda düzensiz ve koyu kahverengi lekeler meydana gelir. Kültürel önlem olarak iyi bir havalandırma yapılmalı, sık dikimden kaçınılmalı, dengeli gübreleme yapılmalı.

-Erken Yaprak Yanıklığı: Bu hastalığa bitkinin her devresinde rastlanır. Erken devrelerde fideelerde kök çürüklüğü veya kök boğazı yanıklığı yapar. Hastalık için uygun gelişme koşulları 23-30 C'dir. Genellikle alt yapraklardan başlayan lekeler dairesel kahverengi ve iç içe halkalardır. Lekeler etrafındaki yaprak dokuları sarıya döner. Bitkinin gövde, dal ve yapraklarında elips şeklinde iç içe halkalar oluşur. Kültürel önlem olarak, sağlıklı fide kullanılması, seralar yeterli düzeyde havalandırılmalı, aşırı sulamadan kaçınılmalı, hastalıklı bitki artıkları imha edilmeli.

-Külleme Hastalığı: Hastalığın belirtisi yaşlı yapraklarda görülen yuvarlakça açık yeşil, parlak sarı ve düzensiz gelişen lekelerdir. Bu lekeler birleşerek tüm yaprağı kaplar. Kültürel önlem olarak hasattan sonra hastalıklı bitki artıkları toplanarak yakılmalı sera içi ve çevresindeki yabancı otlar temizlenmelidir.

-Domates Mildiyösi: Hastalık etmeni kışı bitki artıklarında geçirir. Hastalık etmeni üretim alanında sıcaklığın 19-20 c ve orantılı nemin yüksek olduğu koşullarda oluşur. Mildiyö hastalığı rutubetli yerlerde fazla görülür. Mildiyö hastalığı bitkilerin daha çok yapraklarında olmak üzere gövde ve meyvelerde zarar yapar. Yapraklar üzerinde küçük soluk yeşil ve sarımsı renkte lekeler daha sonra kahverengi ve siyaha döner. Nemin yüksek olduğu havalarda 16-22 C de lekelerin alt yüzünde beyaz ve kül rengi bir örtü oluşur. Kültürel önlem olarak havalandırma iyi yapılmalı, sık dikimden kaçınılmalı, hastalıklı bitkiler uzaklaştırılmalı ve ekim nöbeti uygulanmalıdır.

Ayrıca kırmızı örümcek, beyaz sinek, yaprak bitleri bitkinin toprak üstü aksamlarına, dalkıran, çöktüren bitkinin köklerine zarar vererek verim, kalite ve bitkinin yaşam süresini etkilemektedir. Bu zararlılar tespit edildiğinde ekonomik zarar eşliğinde ise kültürel ve kimyasal mücadele yöntemleriyle yok edilmelidir.

Örtü altı domates yetiştiriciliğinde birçok hastalık verim ve kaliteyi olumsuz etkilemektedir. Bu hastalık ve zararlıların mücadelesinde insan sağlığı ve çevrenin korunması öncelikli duruma gelmiştir. Bu durumda kültürel önlemler başta olmak üzere son çare kimyasal mücadeleye başvurulduğu entegre mücadele yöntemi yetiştiricilikte önem kazanmaktadır.

HASAT: Örtü altı domates yetiştiriciliğinde hasat ilk çiçeklenmeden 60-70 gün sonra başlar. Domatesin yeşilden kırmızıya kadar farklı olum dönemlerinde hasat edilebilmesi nedeniyle hasat zamanı pazara olan uzaklığı, yol durumu, tüketici istekleri gibi faktörlere bağlı olarak belirlenir.

PERŞEMBE İLÇEMİZDE ARICILIK KURSU AÇILDI



Perşembe İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğümüz ve Perşembe Halk Eğitimi Merkezi Müdürlüğü işbirliği ile Perşembe Halk Eğitim Merkezinde Arıcılık Kursu açılmıştır. Ziraat Yüksek Mühendisi Özlem ARSLAN, Veteriner Hekim Serdar BOZAT ve Veteriner Hekim Hüsamettin ALTAY

tarafından verilen 80 saatlik kursa 23 üreticimiz katılmıştır.

Yapılan kursta arı ırkı seçmek, koloni düzeni oluşturmak, mevsimsel bakım ve kışlatma, bal üretimi yapmak, diğer arı ürünleri üretmek, ana arı üretmek, balı bitkiler ve gezginci arıcılık, arı hastalıkları ve zararlılarıyla mücadele konuları hakkında bilgilendirmeler yapılmıştır. Kurs sonunda yapılan sınavda başarılı olan kursiyerlere arıcılık sertifikası verilmiştir.

ÇAYBAŞI İLÇEMİZDE FINDIKTA TERASLAMA ÇALIŞMASI YAPILDI



Çaybaşı İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğümüzde görevli Ziraat Mühendisi Ahmet Veli YILMAZ danışmanlığında Eğribel köyünden Arif OCAK isimli çiftçimiz kendi imkanlarıyla 2,5 da alanda fındık bahçesini söküp teraslama yaparak çit dikim usulüyle yeni fındık bahçesi tesisini gerçekleştirmiştir.

İlçe çiftçilerimize örnek teşkil edecek bahçenin, verimliliği ve üzerinde yapılan tarımsal faaliyetler ile ilgili üreticimize, personellerimiz tarafından teknik destek verilmeye devam edilecektir.

ÇAYBAŞI İLÇEMİZDE EĞİTİM ÇALIŞMALARI SÜRÜYOR

Çaybaşı İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünde görevli Veteriner Hekim Murat YILMAZ, Veteriner Hekim Asiye ŞİŞMAN ve Veteriner Sağlık Teknisyeni Muhammet ÖVECEK tarafından, Çaybaşı ilçemizde bulunan yetiştiricilerimizin anaç koyun keçi desteklemelerinden faydalanabilmesi için gerekli bilgilendirme ve küpeleme çalışması yapılmıştır.

Yapılan çalışmada anaç koyun keçi desteklemelerinden faydalanmak için yetiştiricilerin koyun ve keçilerini Koyun Keçi Kayıt Sistemine kayıt ettirmeleri ve mutlaka hayvanlarını küpeletmelerinin gerekliliği vurgulanmıştır.

Ayrıca koyun ve keçilerde bölgemizde sıklıkla görülen Brusellozis, Piyeten (ayak çürüğü), Enterotoksemi (ot zehirlenmesi) gibi koyun hastalıkları ile yıl içerisinde uyulması gereken aşı programı hakkında bilgilendirilme yapılmıştır. Yapılan ziyaretlerde koyuncuların sorunları dinlenmiş ve çözüm yolları üzerinde çalışılarak yetiştiricilerin memnuniyeti sağlanmıştır.

Ayrıca Çaybaşı İlçe Müdürlüğümüzde görevli Ziraat Mühendisi Ahmet Veli YILMAZ ve Ziraat Mühendisi Eyüp BAŞ, ilimizde sıcak



seyreden havaların fındıkta erken çiçeklenmeye yol açıp, yaşanması muhtemel don olaylarından olumsuz etkilenmesi durumunda, çiftçilerimizin maddi kayba uğramaması için tarım sigortası yaptırmanın önemi ve gerekliliği üzerine İlküvez belediyesi toplantı salonunda 23 üreticimizin katıldığı eğitim çalışması yapılmıştır.



AYBASTI İLÇEMİZDE SYDV PROJESİ KAPSAMINDA MANTAR ÜRETİM TESİSİ KURULDU

Aybastı İlçemizde Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Vakfı projeleri kapsamında İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğümüz ile ortak yapılan projede, Habil GENÇ adlı çiftçimize ait 50 metrekairelik mantar üretim tesisi kurulmuştur.

Aybastı İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğümüz personellerinin teknik destek sağladığı mantar üretim tesisinde 500 adet poşetten yaklaşık 1500 kilogram verim beklenmektedir.

Üreticimiz Habil GENÇ; ek gelir getirmesi amacıyla kurduğu mantar üretim tesisinde ilk hasatın yapıldığını, üretim tesisinin kurulum aşamasından üretim ve hasat aşamasına kadar teknik desteğini esirgemeyen İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü personellerine teşekkürlerini belirtmiştir.



KOYUNCULAR BİLİNÇLENİYOR



Korgan İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü ve Ulubey İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüklerimizce bölge koyuncularının bilgilendirilmesi

ve koyunculuk faaliyetlerinin doğru şekilde yapılabilmesi amacıyla yönelik eğitim panelleri düzenlenmiştir.

Düzenlenen panellere; Samsun Veteriner Araştırma Enstitüsü Müdürlüğünden; Dr. Neslihan ORMANCI, Uzman Veteriner Hekim Kürşat ÜSTÜNAKIN, Veteriner Hekim Günnur SERDAR, Veteriner Hekim Anıl ÇAĞIRGAN, Veteriner Hekim Selma KAYA ve Ordu Hayvan Sağlığı, Yetiştiriciliği ve Su ürünleri Şube Müdürü Ersin SOYDAN konuşmacı olarak katılmışlardır.

Panellerde bölgemizde sık rastlanılan Brusellozis, Piyeten (ayak çürüğü), Enterotoksemi (ot zehirlenmesi), Toxoplazmozis, Camphylobakteriyozis (vibriyo), Bakır-Selenyum eksikliği gibi koyun hastalıkları ile doğru besleme, doğru barınak yapımı, yıl içerisinde uyulması gereken aşı programı ve koyunculuk desteklemeleri konusunda uzmanlar tarafından bilgilendirme yapılmıştır.

Bölgemizde koyuncululuğun daha doğru bir şekilde yapılması, koyunculuk girdi maliyetlerinin düşürülmesi ve üreticilerimizin yıl içerisinde karşılaştıkları diğer problemlere yönelik sorunları cevaplandırılarak, düzenlenen eğitim panelleri sonlandırılmıştır.



2014 YILI KUDUZ HASTALIĞI AŞILAMA KAMPANYASI



2014 yılı kuduz aşılaması kampanyasına İl Müdürlüğümüz Musa SAĞLAM'ın katılımları ile Büyükşehir Avcılar ve Atıcılar İhtisas Kulübü ile düzenlenen ortak etkinlikte start verildi. Kulüp üyelerine ait köpekler İl Müdürlüğümüz Veteriner Hekimleri tarafından kuduz hastalığına karşı aşılanmıştır.

Aşılama sırasında; kedi ve köpeklerin her yıl aşılanması gerektiği, ısırılan şahısların mutlaka sağlık kuruluşlarına başvurmaları, ısırılan kedi ve köpeğin 10 gün süre ile müşahade altına alınması ve müşahade sonunda veteriner hekim tarafından muayene edildikten sonra müşahadenin kaldırılması gerektiği hususlarında bilgiler verildi ve aşı uygulanan hayvanlara aşı karnesi düzenlendi.

FATSA VE PERŞEMBE İLÇELERİMİZDE ARICILARA YÖNELİK BİLGİLENDİRME TOPLANTISI DÜZENLENDİ



Ordu İl Gıda Tarım Hayvancılık Müdürlüğü, Ordu Arı Yetiştiricileri Birliği ve TKDK (Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu) işbirliği ile Fatsa ve Perşembe İlçelerimizde arıcılara yönelik bilgilendirme toplantıları düzenlenmiştir.

Ordu Arı Yetiştiricileri Birliği Başkanı Necati AYDIN, Hayvan Sağlığı Yetiştiriciliği ve Su Ürünleri Şube Müdürü Ersin SOYDAN başkanlığında yürütülen toplantılarda; mevcut arıcılık yönetmeliğinde karşılaşılan sorunlar (arı sevkleri, arıcılık desteklemeleri) Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliği, balda ilaç kalıntısı ve tabii afetler sonucu banka borçlarının ertelenmesi, arı kovanlarının sigortalanması işleminin Devlet Destekli Tarım Sigortası kapsamına alınması, Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu yatırımlarının arıcılıkla ilgili projelerinin kapsamı hakkında bilgilendirme yapılmıştır.

İl Müdürlüğümüz teknik personelleri ve TKDK uzmanlarının sunumlarıyla bilgilendirilen ilçe arı yetiştiricileri, toplantı sonrasında kurum ve birlik yetkililerine sorunları ve çözüm önerileri ile ilgili düşüncelerini aktarma fırsatı bulmuşlardır.

TARIM ARAÇLARININ GÜVENLİ KULLANIMI KONULU EĞİTİM DÜZENLENDİ

İl Emniyet Müdürlüğü, İl Jandarma Komutanlığı, İl Gıda, Tarım Ve Hayvancılık Müdürlüğü Ve İl Sağlık Müdürlüğü İşbirliği ile "Karayolu Trafik Güvenliği Stratejisi ve Eylem Planı" çerçevesinde; traktör kullanıcılarına güvenli traktör ve el traktörü kullanımı ile ilgili olarak aracı daha iyi tanıtmak ve benimsetmek amacıyla 05.03.2014 tarihinde saat:09.00'da Müdürlüğümüz Konferans Salonunda eğitim düzenlenmiştir.

Düzenlenen bu eğitimde İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğümüz Kırsal Kalkınma Örgütlenme Şubesi teknik elemanlarından Makine Mühendisi Tarık YILDIRIM, konu ile ilgili traktör ve el traktörünün kullanım amacına yönelik taşıdığı potansiyel tehlikelere karşı kısa bir bilgilendirme yaptıktan sonra, el traktörlerinin hatalı kullanımı ile çiftçilerin karşılaşılabilecekleri sorunlar, yaşadıkları kazaları ve bu kazaları azaltmak için traktörlerin ve el traktörlerinin güvenli kullanımının nasıl yapılacağını anlattı. Bölgemizde traktör ve el traktörlerinin hatalı kullanımlarından dolayı kazaların yaşandığını, bu yüzden bu kazaları en aza indirmek için traktör ve el traktörlerinin kullanımında bilinçli sürücü olmanın ne kadar önem taşıdığı belirtildi.

İl Emniyet Müdürlüğünce "Karayolları Trafik Güvenliği Stratejisi ve Eylem Planı" çerçevesinde düzenlenen tarım araçlarının güvenli kullanım projesi kapsamındaki eğitime İl Sağlık Müdürlüğü, İl Jandarma Komutanlığı Trafik Şube Müdürlüğü de destek vererek katkıda bulunmuşlardır.



KADIN ÇİFTÇİ EĞİTİMLERİ DEVAM EDİYOR



Toplumumuzun ve ailenin yapı taşı olan kadınlarımızın eğitimine İl Müdürlüğümüz olarak önem vermekteyiz. Bu kapsamda; İl Müdürlüğümüz teknik personellerince verilen peynir yapımı, reçel yapımı, açıkta sebze yetiştiriciliği, evde sirke ve turşu yapımı, gıda muhafaza şartları, sağım teknikleri, ahır hijyeni vb. konularda Ocak-Şubat aylarında toplam 204 kadın çiftçimize eğitim verilmiştir.



TEKNİK PERSONELİMİZE FINDIKTA GÜBRELEME EĞİTİMİ VERİLDİ



Bitkisel üretimde amaçlanan verim ve kaliteye ulaşmak için içerisinde bir veya birkaç çeşit bitki besin maddesi bulunan organik veya inorganik bileşiklerin toprağa veya doğrudan doğruya bitkiye verilmesi gerekmektedir. Yetiştiricilikte en önemli husus toprakların verimlilik özelliklerinin korunması ve artırılması ile ilgili önlemleri almak ve toprağa bitki besin maddelerini kazandırmaktır. Toprağa bitki besin maddelerini kazandırmak için bilinçli bir gübreleme yapmak esastır. Bilinçli gübreleme yapabilmek için, bir besin deposu olan toprakta hangi bitki besin elementlerinin ne miktarda bulunduğunu bilmek önemlidir. Bunu bilmenin tek yolu da TOPRAK ANALİZİ yaptırmaktır. Laboratuvarında yapılan yaprak ve toprak analizleri ile verilecek azotlu gübrenin miktar ve çeşidi tespit edilmelidir. Analiz yapılmadan belirli bir miktar ve çeşitte gübre önermek önceden de anlatıldığı gibi findığın gelişmesine ve toprağın yapısına ileriki yıllarda olumsuz etki yapacaktır.

İklim özellikleri ve findığın normal gelişebilmesi için azota en fazla ihtiyaç duyulan devreler dikkate alınarak azotlu gübrenin genellikle yılda iki defa verilmesi uygundur. Birinci uygulamada o yılın iklim özelliklerine göre findıklar uyanmadan önceki dönemde yani Şubat ayı sonları ile Mart ayı başlarında tavsiye edilen azotu gübrenin yarısı verilmelidir.

Tavsiye edilen gübrenin diğer yarısı, ikinci uygulama olarak çiçek gözlerinin teşekkülü devresinde yani Mayıs ayı sonları Haziran ayı başlarında uygulanmalıdır.

Azotlu gübre ocak dallarının iz düşümlerindeki 30-40 cm. genişlikte halka şeklindeki banda muntazam olarak serpilir ve çapa ile 5-10 cm. toprak derinliğine karıştırılır. Ocak altları otlu ise gübre verilecek alan önce çapa ile otlarından temizlenmelidir. Azotlu gübrelerin uygulanma yöntemi genelde tüm bahçeler için aynı olmasına karşılık bahçenin düz veya meyilli olmasına göre bazı farklılıklar göstermektedir. Düz arazilerdeki fındık kökleri dal iz düşümlerinde her yöne eşit dağıldığı halde meyilli arazilerdeki fındık kökleri ocakların yanlarında en fazla, alt kısımlarında kısmen ve üst kısımlarında ise en az gelişme göstermektedir. Bu nedenle azotlu gübreler fındık köklerinin dağılımı ve gelişme durumu dikkate alınarak oluşturulacak olan halka şeklindeki banda verilmelidir.

Fındıkta toprak tahlilinin önemi ve gübreleme konusunda İl Müdürlüğümüz Çiftçi Eğitim Toplantı salonunda İl ve İlçe Müdürlüklerimizde görev yapan TARGEL personeline eğitim verilmiş olup; verilen eğitim sonucunda bütün ilçelerimizde azotlu gübre uygulamaları ile ilgili örnek bahçelerin oluşturulması hedeflenmiştir.



ADAY MEMUR EĞİTİMİ TAMAMLANDI



İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'ne ataması yapılan aday memurların eğitimi tamamlandı. Mühendis, Veteriner Hekim, Tekniker, Memur,

Şoför ve Hizmetli ünvanlarında görev yapmakta olan 22 personelin eğitimi 20 Ocak 2014 tarihinde başlamış, 14 Mart 2014 tarihinde sona ermiştir.

40 iş günü süren eğitimde personellerimize temel eğitimin yanında mesleki eğitimle birlikte iletişim ve iletişim teknikleri hakkında eğitim verilmiştir. Eğitim sonunda sınava tabi tutulan aday memurlar başarılı olmuştur.

"TIBBİ AROMATİK BİTKİ YETİŞTİRİCİLİĞİ"



Mesudiye İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğümüz ile İlçe Halk Eğitim Merkezi Müdürlüğü işbirliğinde Mesudiye ilçemizde "Tıbbi Aromatik Bitki Yetiştiriciliği" kursu sertifika töreni

düzenlenmiştir.

Ziraat Mühendisleri Nurettin AYTEKİN ve Deniz KORKMAZ tarafından düzenlenen kursta kursiyerlere; tıbbi aromatik bitki yetiştiriciliği, iklim istekleri, kullanıma alanları hakkında bilgiler verilmiştir. 64 saat süren kursta başarılı olan 71 üretici-mize sertifikaları düzenlenen törenle takdim edilmiştir.

SERBEST SİSTEM

YUMURTA TAVUKÇULUĞU PROJESİ



DOKAP, Ordu Üniversitesi ve İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü işbirliği ile yürütülen "Doğu Karadeniz Bölgesinde Serbest Sistem Yumurta Tavukçuluğunun Geliştirilmesi Projesi" kapsamında 18/03/2014 tarihinde Proje Açılışı ve Bilgilendirme Toplantısı DOKAP Başkanlık toplantı salonunda yapılmıştır.

DOKAP Başkanı Ekrem YÜCE ve İl Müdürümüz Musa SAĞLAM'ın birer açılış konuşması yaptığı toplantıda, Proje Koordinatörü Ziraat Fakültesi Zootekni Bölüm Başkanı Doç. Dr. İsmail DURMUŞ ve Ordu Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü personeli Veteriner Hekim Salih Yaşar ÖZTÜRK proje detayları hakkında sunularını yapmışlardır.

Toplantıya Ordu ili ve Giresun ilinden birçok üretici ve bürokrat katılmış olup toplantıda; Serbest Sistem Köy Tavukçuluğu, Projenin Gelir-Gider Analizi, Proje kapsamında planlanan eğitimin zamanı, eğitimin konuları, Tarımsal Kalkınma Kooperatifleri kurulum şartları konusunda katılımcılara bilgiler verilmiştir.

Toplantı sonunda katılımcılarımızın konuyla ilgili soruları cevaplandırılmıştır.

Bizden Haberler



BAŞSAĞLIĞI

Perşembe İlçe Müdürlüğümüzde işçi olarak görev yapan Nazif ÖZTÜRK'ün babası vefat etmiştir. Merhuma Allah'tan rahmet, arkadaşımıza ve ailesine başsağlığı diliyoruz.



BAŞSAĞLIĞI

İl Müdürlüğümüz Hayvan Sağlığı, Yetiştiriciliği ve Su Ürünleri Şube Müdürlüğünde Mühendis olarak görev yapan Metin GÜREL'in annesi vefat etmiştir. Merhumeye Allah'tan rahmet, arkadaşımıza ve ailesine başsağlığı diliyoruz.



BAŞSAĞLIĞI

İl Müdürlüğümüz İdari ve Mali İşler Şube Müdürlüğünde işçi olarak görev yapan Zafer ÖZTÜRK'ün babası vefat etmiştir. Merhuma Allah'tan rahmet, arkadaşımıza ve ailesine başsağlığı diliyoruz.



HOŞGELDİN BEBEK

İl Müdürlüğümüz Hukuk Müşavirliğinde Avukat olarak görev yapan Hasan YAŞAR ve eşi Ebru Hanım'ın bir oğulları olmuştur. Anne babaya güle güle büyütün, bebeğe de hoşgeldin diyoruz.



HOŞGELDİN BEBEK

İl Müdürlüğümüzde Bitkisel Üretim ve Bitki Sağlığı Şube Müdürlüğünde Mühendis olarak görev yapan Nilüfer TÜRKMEN ve eşi Ferhat Bey'in ikiz erkek bebekleri olmuştur. Anne babaya güle güle büyütün, ikizlere de hoşgeldin diyoruz.

T.C. ORDU VALİLİĞİ İL GIDA TARIM VE HAYVANCILIK MÜDÜRLÜĞÜ RESMİ YAYIN ORGANIDIR

"Ordu'da Tarım"

İKİ AYDA BİR YAYINLANAN MESLEKİ GAZETE

SAHİBİ

Ordu Valiliği
İl Gıda Tarım ve Hayvancılık
Müdürlüğü Adına
Musa SAĞLAM
İl Müdürü

YAYIN KURULU

Kemal YILMAZ İl Müdür Yardımcısı (Başkan)
Ekrem OĞURLU Bit. Ür. ve Bit. Sağ. Şb. Müdürü (Üye)
Ersin SOYDAN Hay. Sağ. Yet. ve Su Ür. Şb. Müdürü (Üye)
Ahmet ULTAV Koor. ve Tar. Ver. Şb. Müdürü (Üye)
Nezihat ÖZHİM Ekonomist (Üye)

BASKI

ORDU OLAY Gazetesi Matbaası
Karapınar Mahallesi
1163 Nolu Sok. No:6 / ORDU

ISSN

2146-3573

YAYIN - DİZGİ VE FOTOĞRAFLAR

Serkan ŞAHİN * Nezahat ÖZHİM
Ferhat DEMİRARSLAN

İL MÜDÜRLÜĞÜ e-mail ADRESLERİ

İl Müdürü : m.saglam5570@mynet.com
Tarımsal Altyapı ve Arazi Değerlendirme Şube Müdürlüğü : tad@ordutarim.gov.tr
Bitkisel Üretim ve Bitki Sağlığı Şube Müdürlüğü : uretim@ordutarim.gov.tr
Hayvan Sağlığı Yetiştiriciliği ve Su Ürünleri Şb. Müdürlüğü : hss@ordutarim.gov.tr
Kırsal Kalkınma ve Örgütlenme Şube Müdürlüğü : kirsal@ordutarim.gov.tr
Koordinasyon ve Tarımsal Veriler Şube Müdürlüğü : koordinasyon@ordutarim.gov.tr
Gıda ve Yem Şube Müdürlüğü : gjdayem@ordutarim.gov.tr
İdari ve Mali İşler Şube Müdürlüğü : idarimalisler@ordutarim.gov.tr
"Ordu'da Tarım" Gazetesi : ordutarimenformasyon@mynet.com
ordutarimenformasyon@gmail.com

ADRES

İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü
Akyazı Mah. Kanuni Sultan Süleyman Cad.
52200 / ORDU
Tel: 0 (452) 233 95 30 (3 Hat)
Fax: 0 (452) 233 95 39

ÖNEMLİ NOT

"Ordu'da Tarım" Gazetesi'nde yayınlanan yazılar, fotoğraf ve şekiller, kaynak gösterilmeden iktibas edilemez. "Ordu'da Tarım" Gazetesi 3.500 adet basılmıştır.



ALTINORDU İLÇEMİZDE KİVİ TASNİFLEME VE SOĞUK HAVA DEPOSU SAHİBİ ZİRAAT MÜHENDİSİ TUNCAY KÜÇÜK İLE BİR SÖYLEŞİ GERÇEKLEŞTİRDİK



Ordu'da Tarım: Tuncay Bey bize biraz kendinizden bahsedebilir misiniz?

Tuncay KÜÇÜK: 1968 Fatsa doğumluyum, ilk, orta ve lise öğrenimi Ordu'da tamamladıktan sonra 1985 yılında Samsun 19 Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesine girerek 1989 yılında Ziraat Mühendisi ünvanını alarak mezun oldum. O zamandan bu yana serbest Ziraat Mühendisi olarak çalışmaktayım. Kendi fındık fabrikamda sorumlu yönetici olarak çalışmaktayım.

Ordu'da Tarım: Tuncay Bey Ordu'da büyük bir ihtiyaç olan kivi tasnifleme ve soğuk hava deposuna sahipsiniz, ayrıca kendinizde bir kivi üreticisiniz bize bunun hakkında bilgi verebilir misiniz?

Tuncay KÜÇÜK: 2003 yılında kivi üretimine başlamayı düşündük, ancak o sene fındık iyi para edince bu işten vazgeçtik. Zamanla fındık fiyatları yeniden düşünce bu işe girmeye karar verdik. İlk başlarda babam fındıkların sökülmesini istemiyor, bu işe güvenmiyordu. Tarım İl Müdürlüğünden gelen teknik personellerde burada kiviinin iyi olabileceğini söylediler, babamı da ikna ederek kivi üretimine başladık.

Ordu'da Tarım: Kivi üretimine ilk başlangıç alanınız ne kadardı? Şimdi ne kadar oldu?

Tuncay KÜÇÜK: İlk kurduğumuz bahçemiz 50 dönümdü, şu an kivi üretimi yaptığımız alan 129 dönüme ulaştı.

Ordu'da Tarım: İlk bahçe tesisinde farklı bir ürüne geçtiğiniz için herhangi bir destek aldınız mı?

Tuncay KÜÇÜK: İlk bahçemizi kurarken destek konusunda bilgimiz olmadığı için herhangi bir destek almazken, diğer bahçelerimizin tesisinde İl Müdürlüğümüzden fidan, direk ve tel desteği aldık.

Ordu'da Tarım: Tuncay Bey kivi üretiminiz yanında yetiştiriciliğini yaptığınız başka ürünler var mı?

Tuncay KÜÇÜK: Evet şuan elma ve çilek yetiştiriciliği yapıyorum, çilek tarlası yeni dikim yaptığım kivi bahçesinin içerisinde, kivi malumunuz 3- 4 sene ürün vermiyor, bizde bundan istifade edelim dedik, ve yaklaşık 10 dönüm üzerine malçlı olmak üzere çilek yetiştiriciliğine başladık. Ayrıca 2 dönüme yakın arazide bodur elma yetiştiriciliği yapıyoruz, oradan da bu sene 9.5 ton elma aldık.

Ordu'da Tarım: Peki kivi tasnifleme ve muhafaza tesisini kurmaya nasıl karar verdiniz?

Tuncay KÜÇÜK: 3 yıl önce kivi üretimimiz artmaya başlayınca bunu biraz daha ekonomik olarak düşünelim dedik, bölgemizin ihtiyacı olan bir tesisti. Üreticilerimiz kivi satmakta zorlanıyordu, kivide normal şartlarda maksimum 15 gün dayanabilen bir ürün, ürünler bozuluyordu, bizde hem ticari olarak hem de üreticilerimizin kivileri ellerinde kalmasın diye kivi tasnifleme ve muhafaza deposunu kurmaya karar verdik. Biz ürünleri olarak burada muhafaza ediyoruz ve satıyoruz.

Ordu'da Tarım: Kivi tasnifleme ve muhafaza deponuzun kapasitesi ne kadar ve bu tesisi kurarken herhangi bir destekten faydalandınız mı?

Tuncay KÜÇÜK: Muhafaza depomuz 2 kısımdan oluşuyor. İlk kurduğumuz depomuz 600 ton kapasiteli, 2. depomuz 550 ton kapasiteli. Toplamda 1.150 ton kapasiteli iki depoya sahibiz.

İlk kuruluş aşamasında 600 tonluk olan depomuzu kurarken herhangi bir destek almadık, ancak 550 tonluk 2. depomuzu kurarken İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğümüz tarafından sağlanan Kırsal Kalkınmayı Destekleme Projesi kapsamında % 50 hibe desteğinden faydalandık.

Ordu'da Tarım: Deponuzun özelliklerini anlatabilir misiniz?

Tuncay KÜÇÜK: Depolarımız tamamen kivi için yapılmış, atmosfer kontrollü, etilen gazı atılan depolardır. 3 depomuz 300, 300 ve 500 ton kapasiteli depolardır.%95 nemle çalışan depolardır. Birde elma için 50 kapasiteli depomuz var.

Ordu'da Tarım: Bu depolarda kividenden başka ürünler depolayabilir misiniz?

Tuncay KÜÇÜK: Koku vermeyecek olan her ürünü depolayabiliriz.

Ordu'da Tarım: Depolarınızı talep olursa kiraliyor musunuz?

Tuncay KÜÇÜK: Talep doğrultusunda depolarımızı sezonluk veya aylık olarak kiraliyoruz.

Ordu'da Tarım: Tüm depoyu kullanabiliyor musunuz ve bu tarz depolara ihtiyaç olduğunu düşünüyor musunuz?

Tuncay KÜÇÜK: Tüm depoyu kullanabiliyoruz ve Ordu'da ki kivi üretimi göz önüne alındığında deponun Ordu için gerçekten gerekli olduğunu düşünüyorum.

Ordu'da Tarım: Ürünleri sofralık olarak mı yoksa sanayi ürünü olarak mı pazarlıyorsunuz?

Tuncay KÜÇÜK: Ordu da ve Türkiye de şu anda kiviinin sanayide kullanımı yok, piyasada olan ürünler genelde konsantre olarak satılmakta, bu yüzden biz bütün ürünlerimizi sofralık olarak pazarlıyoruz.

Ordu'da Tarım: Kivi fiyatları hakkında ki görüşleriniz nelerdir?

Tuncay KÜÇÜK: Kivi ilk tesis maliyeti hariç masrafı olmayan bir ürün, 1 dönümden ortalama 3 ton kivi alınabiliyor, şuan Türkiye'de hiçbir üründen bir dönümden bu kadar net gelir alamayız. Kivi gerçekten güzel bir meyve ve bunu herkesin yemesi için pazar fiyatının çok yükseklerle çekilmemesi gerekir. Kivi şu anda pazar olarak iyi bir yere sahip durumda ve önemli olan fiyatı yüksek değil sabit tutmaktır.

Ordu'da Tarım: Sizin üreticilerle ürün alma konusunda bir sözleşmeniz oluyor mu?

Tuncay KÜÇÜK: Şöyle ki sözleşmeden ziyade benim ürünlerini aldığım ve güvendiğim üreticilerimiz var, onlara kendi kullandığımız gübreleri veriyoruz, onları kullanıyorlar parasını kivi hasat zamanı tahsil ediyoruz böylelikle hem onlar hem biz kazanıyoruz.

Ordu'da Tarım: Kivileri pazarlarken kendi markanızı oluşturmak istiyor musunuz?

Tuncay KÜÇÜK: Bu konuda çalışmalarımız sürüyor, Ordu kiviinin tanınması ve herkes tarafından tadılması için her türlü gayreti göstereceğiz. Markanın ORKİVİ olması bekleniyor.

Ordu'da Tarım: Üreticilerimizin size ulaşabilmesi için iletişim bilgilerinizi paylaşırmısınız?

Tuncay KÜÇÜK: Depolarımız Organize Sanayi bölgesinde Küçükhasanoğlu Fındık Fabrikasında bulunuyor. Telefon Numaramız: 452 233 79 96

Ordu'da Tarım: Son olarak okurlarımıza ve üreticilerimize iletmek istediğiniz bir şey var mı?

Tuncay KÜÇÜK: Ben Ordu'nun gerçekten verimli topraklara sahip olduğunu düşünüyorum, ürünlerimizi fındık ve kiviyle sınırlı tutmayalım alternatif ürünleri değerlendirelim ve inandığımız her ürünü yetiştirelim.

Ordu'da Tarım: Ordu'da Tarım Gazetesi olarak size çalışmalarınızda başarılar diliyoruz.

Meltem ANIL
Gıda Mühendisi

GIDA KAYNAKLI SALGINLAR VE ALINMASI GEREKEN TEDBİRLER

Gıda kaynaklı salgın, birden fazla kaynaktan iki veya daha fazla insanın aynı gıdaları tüketmesi sonucunda belirli semptomların görülmesi veya semptomların normalde görülme sayısı ve sıklığında beklenmedik bir artış olmasıyla ortaya çıkan gıda kaynaklı enfeksiyon ya da zehirlenme durumudur. Gıda kaynaklı enfeksiyon ise kontamine olmuş gıdaların tüketimi sonucu patojen bakterinin bağırsakta gelişmesi ile oluşur. Gıda çeşitliliğinin ve hazır gıda tüketiminin artmasıyla gelişmiş ülkelerde dahil gıda kaynaklı zehirlenmeler sık olarak görülmektedir. Ülkemizde ve diğer ülkelerde az da olsa ölümle sonuçlanabilen bu vakalar aynı zamanda gıdaların israfı ve hastane masrafları gibi etmenlerle ülke ekonomilerini de ciddi oranda etkilemektedir. Gıda kaynaklı salgınlara, hastalıklara veya zehirlenmelere neden olan etmenler arasında doğal besin toksinleri, kimyasal maddeler, metaller, tarım ilaçları, deterjanlar, plastikler, parazitler, mikroorganizmalar (bakteri, küf maya) bulunur.

Besinlere çeşitli kaynaklardan bulaşan veya herhangi bir amaçla dışarıdan eklenen kimyasallar belirlenen limitleri geçerse veya gıdalar sağlıksız kaplarda muhafaza edilir ya da ambalajlanırsa gıda hastalıklarına sebep olabilirler. Aynı zamanda tarım ürünlerinde verimin artırılması için kullanılan ilaçlar bilinçsiz ve hatalı kullanılırsa gıda kaynaklı hastalıklara/salgınlara neden olabilir.

Yapılan araştırmalar gıda zehirlenme etkenleri arasında ilk sırada mikroorganizmaları göstermektedir. Mikroorganizmalar içinde özellikle bakteriler gıda kaynaklı pek çok hastalığın en temel sorumlusudur. Hijyenik yönden uygun olmayan koşullarda hazırlanan gıdalarda üreyen bakteriler genellikle gıda zehirlenmelerine sebep olmaktadır.



Bulaşma Kaynakları Nelerdir?

Bakteriler gözle görülmeyen mini canlılardır. Çoğu bakteri bizim için zararlı değildir, ancak zararlı olanlar gıdalara bulaştıktan sonra uygun koşul ve süre altında üreyerek hastalık yapan bakterilerdir.

Gıdalara üretim aşamasına gelene kadar veya üretim aşamasında çeşitli kaynaklardan zararlı maddeler bulaşabilir ve böylece tüketeceğimiz besin kontamine olur yani kirlenir. Temel bulaşma kaynakları; toz, toprak, haşere, kemirgenler ve diğer hayvanlar, çöpler ve insanlardır. İnsanın boğaz, burun, el, deri, bağırsak ve dışkı yoğun bir şekilde bakterilerle yüklüdür. Bu bakteriler hapsirme, yaralanma (kesik) ve bunun gibi yollarla gıdalara bulaşır ve insanlarda salgınlara/hastalıklara neden olabilir.

Besin Enfeksiyonlarına ve Zehirlenmelerine Yol Açan Bakteriler?

Salmonella: Gıda kaynaklı salgınlara sebepleri araştırıldığında bulaşma oranı en yüksek bakteridir. Birçok çiftlik ve kümes hayvanlarının bağırsaklarında bulunur. Çiğ veya iyi pişmemiş tavuk, et, yumurta, balık ve pastörize edilmemiş sütler salmonella için en uygun ortamlardır. Korunmak için;

- Kırık, çatlak, dışkı ile kirlenmiş yumurta satın alınmamalı,
- Yumurta kullanmadan önce mutlaka yıkanmalı,
- Çiğ ve pişmiş etleri hazırlarken farklı bıçak ve doğrama tahtası kullanılmalı,
- Terbiye edilmiş etler pişirinceye kadar buzdolabında saklanmalı,
- Yiyeceklerinizi pişirirken, pişirme sıcaklığının bakterinin ölebileceği sıcaklığa (65°C ve üzeri) ulaşmasına dikkat edilmeli,

-Derin tencerelerde yiyeceği pişirirken sık sık karıştırılmalı, yemeğin her tarafına sıcaklığın dengeli dağılımını sağlanmalı,

-Çiğ et, yumurta ve kümes hayvanlarının etlerini elledikten sonra ve tuvalet sonrasında elleriniz sıcak sabunlu su ile yıkanmalı,

-Her kullanımdan sonra tüm araç gereçler ve yüzeyleri deterjanlı sıcak su ile iyice yıkanmalı ve dezenfekte edilmelidir.

Clostridium Perfringens: Toprakta, insan ve hayvanların sindirim sisteminde ve dışkı ile kirlenmiş sulara bulunur. Çiğ et ve et ürünleri, pişirildikten sonra yavaş yavaş soğumaya bırakılan etler hızlı bir şekilde üredikleri yerlerdir. Korunmak için;

-Pişirdikten sonra hemen tüketilmeyecek yemekler hızla soğutulmalı, yeniden servis edinceye kadar buzdolabında muhafaza edilmeli ve tüketileceği kadar ısıtılmalı,

-Tekrar tüketilecek artan yemekler derhal buzdolabına konulmalı ve yeniden tüketmeden önce 75°C'ye kadar ısıtılmalıdır. Pişirip, daha sonra tüketileceğiniz yemekler oda sıcaklığında, tezgah ve ocak üzerinde asla 2 saatten fazla soğumaya bırakılmamalıdır! Hava sıcaklığının arttığı yaz aylarında pişmiş yemekler oda sıcaklığında 1 saatten fazla bekletilmemelidir.

Escherichia coli (E.Coli): insan ve hayvan bağırsaklarında yaygın olarak bulunur. Çiğ ve iyi pişmemiş kıyma, pastörize edilmemiş sütler, dışkı ile kontamine olmuş kaynak suları ve kirli sularla yıkanmış sebze ve meyveler bolca üredikleri alanlardır.

Shigella: İnsan ve hayvan dışkısında bulunur. Kirli içme suları, kontamine olmuş suyla temas eden tüm yiyecekler (tavuk, balık, çiğ tüketilen meyve ve sebzeler) riski yüksek gıdalardır.

Escherichia coli (E.Coli) ve Shigella'dan korunmak için;

- Pastörize edilmemiş süt ve süt ürünleri kullanılmamalı,
- Sebze ve meyveler bol akan su altında iyice yıkanmalı,
- Kıymadan yapılan besinlerin iyice piştiğine emin olunmalı,
- İçme suyu güvenilir kaynaklardan satın alınmalı, güvenilirliğinden emin değilseniz kaynatılmalıdır. Özellikle tuvalet sonrası el temizliğine dikkat edilmelidir [5].

Listeria Monocytogenes: Çevrede yaygın olarak bulunan oldukça dayanıklı, donma derecesine çok yakın sıcaklıklarda bile üreyebilen bir bakteridir. Çiğ et, tavuk, dondurulmuş besinler, peynir ve krema bu bakterinin zehirlenmeye sebep olan başlıca gıda kaynaklarıdır. Korunmak için;

- Dondurulmuş besinleri satın alırken soğuk zincirin kırılmamış olmasına dikkat edilmeli. Ambalajı altında ve içinde buz kristalleri olanlar satın alınmamalı,
- Özellikle dondurulmuş yiyecekler orijinal paketlerinde, -18°C ve altındaki sıcaklıklarda saklanmalı,

-Dondurulmuş yiyecekler uygun şekilde çözündürmeli, çözündürmüş besinler tekrar dondurulmamalıdır. Dondurulmuş besinler asla kalorifer, soba vb. üzerinde çözündürmemelidir. Unutmayın; dondurulmuş besinleri en uygun çözündürme yöntemi buzdolabı sıcaklığında, orijinal ambalajında akan su altında veya mikrodalga fırında çözündürmektir [4].

Clostridium Botulinum: Toprakta, kaynak sularında ve deniz suyunda bulunur. Oksijensiz ortamda çoğalabildiği için özellikle konserve edilmiş yiyecekler en önemli zehirlenme kaynaklarıdır.

-Konserve gıda satın alırken, alt ve üst kapakları şişkin olanlar, kutusu hasar görmüş, kapağı gevşemiş, kırık ya da çatlak olanlar satın alınmamalıdır. Konserveelerde, alt ve üst kapakların şişkin, bombe yapmış olması içerisinde bakterilerin ürediğinin bir göstergesidir.

-Evde hijyenik yönden sakıncalı olacağı düşüncesiyle konserve yapımı önerilmemektedir. Şayet evde konserve yapıyorsanız konserve yapım ilkelerine özenle uyulmalıdır. Evde konserve yapımında; asidi fazla olan besinlerin (meyveler ve domates gibi); genellikle yarım kiloluk kavanoz ve kutular 15 dakika, kiloluk olanlar 20 dakika kaynatılmalıdır. Asidi az olan besinlerin (sebzeler, et vb.) yapımında ise bu besinler 115°C'de 20-25 dakika kaynatılmalıdır [6].

Staphylococcus Aureus: Doğal olarak insanların burun salgısı, boğaz ve derisinde bulunur. Deri üzerindeki çıban, sivilce, iltihaplanmış yaralar ve kesiklerde de bol miktarda mevcuttur. Temel bulaşma

kaynağı besinle uğraşan kişilerdir. Özellikle süt ürünleri, salatalar, kremalı pastalar, diğer tatlılar, çiğ et ve kümes hayvanı etlerinde kolayca ürerler [3].

-Besinlerin hazırlama, pişirme ve servisinde kişisel hijyen kurallarına uyulmalı.

-Yemeği karıştırmak için kullanılan araç gereçle yemeğin tadına bakılmamalı, ayrı bir araç gereç kullanılmalıdır.

-Kişisel hijyeni sağlamak için;

-Ellerinizi sık sık, yöntemine uygun şekilde yıkanmalı,

-Tırnaklar kısa ve temiz tutulmalı. Besinle uğraşırken oje, alyans ve mücevherat kullanmamalı,

-Ellerde yara, bere, kesik vb. varsa besin hazırlarken yaralı bereli bölgeye antiseptik merhem sürerek, su geçirmeyen bandaj ile kapatılmalı,

-Yiyecek içeceklerle uğraşırken ellerinizi vücut yüzeylerine değdir-



memeli, eldiven ve maske kullanılmalıdır.

Bacillus Cereus: Bu bakteri, sıklıkla toprak ve birçok bitkide bulunur; özellikle pirinç, makarna, kremalar ve sütlü pudinglerde hızla ürer. Neden olduğu zehirlenmelerin temel kaynağı genellikle pişmiş pirinç içeren yiyeceklerin uygun olmayan şekilde soğutulup tekrar ısıtılmasıdır. Korunmak için;

-Tahıl, kuru baklagiller gibi kuru gıdalar asla nemli ve sıcak bir ortamda saklanmamalı,

-Pirinç içeren yemekler günlük olarak tüketilecek miktarlarda yapılmalı,

-Yeniden ısıtma söz konusu olaksa bir kereden fazla tekrar ısıtma işlemi yapılmamalı,

-Yiyeceklerinizi pişirirken, pişirme sıcaklığının bakterinin ölebileceği sıcaklığa (65°C ve üzeri) ulaşmasına dikkat edilmelidir.

SONUÇ

Gıda zehirlenmelerinin önlenmesinde her bireyin tüketici olarak kendi mutfağında yapacağı bazı hijyen uygulamaları son derece önemlidir. Tabaktaki yemeğimizi, mikrobiyal kontaminasyonlara karşı koruma altına almak amacıyla yapılacak bu uygulamalar, tüketici olarak hepimizin yapmakla yükümlü olduğu kurallar bütünüdür. Gıdalar, tüketicinin sofrasına ulaşmaya kadarki tüm aşamalarda mikrobiyal bulaşmaya karşı korunmalıdır. Tüketicilerin bilinçli olması son derece önemlidir. Bu konuda alınabilecek en etkili önlem hammaddeden tüketiciye ulaşmaya dek etkili bir HACCP sistemi uygulamak ve devamlılığını sağlamaktır.



TÜRKİYE FINDIK YETİŞTİRİCİLİĞİNDE KALİTE VE VERİMLİLİĞİ ARTIRMA EĞİTİM PROJESİ TANITIM TOPLANTISI YAPILDI

1'den devam



Ziraat Odaları İl Koordinasyon Kurulu Başkanı Arslan SOYDAN, Poyraz Poyraz Fındık A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı Mustafa POYRAZ ve KİB Koordinatör Başkanı ve Fındık Tanıtım Grubu Başkanı Dursun Oğuz GÜRSOY'un konuşmalarının ardından söz alan İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürü Musa SAĞLAM, "Bundan sonra durmak yok. Çünkü 60-70 kg'lık bir verimle, üreticimizin bu maliyetle çalışması, kar etmesi mümkün değil. Bizim artık 100-150 kg verim almanın yolunu bulmamız ve bu verimi sürdürülebilir, etkin kılmamız gerekmektedir. Ordu'yu fındıksız düşünmek mümkün değil, Ordu'da her fındık ocağı bir asker, bu nedenle bu askeri kaybetmememiz gerekiyor. Bu proje önemli bir çalışma, artık, sahalarda arkadaşlarımızla birlikte çalışmaları yürüteceğiz" dedi.

Düzenlenen toplantıda bir konuşma yapan Ordu Valisi Kenan ÇİFTÇİ, "Dekar başına üründe

biz biraz gerilerdeyiz. İnceleme yaptığımızda görüyoruz ki, bir sürü etken var. Gübreleme etkeni, budama etkeni, tarlanın iyi olmaması, suya yakın olmaması gibi yüzlerce etken var. Ama en çok verimliliği artıran etkenlerden bir tanesinin su olduğunu gördüm. Diğer etkenlerde önemli ama, suyu verdiğiniz zaman bu ürün kaliteli oluyor, Dolayısıyla bizim fındığı bir şekilde suyla buluşturmamız gerekiyor" diye konuştu.

Konuşmaların ardından, Proje Genel Koordinatörü Ziraat Mühendisi Ekrem OĞURLU, "Türkiye Fındık Yetiştiriciliğinde Kalite ve Verimliliği Artırma Eğitim Projesi"ni katılımcılara tanıttı. Projenin, 11 Mart 2014 - 20 Mart 2014 tarihleri arasında Düzce ilinde 10 merkezde, 25 Mart 2014 - 30 Nisan 2014 tarihleri arasında Ordu ilinde 25 merkezde birer gün süreyle teorik ve pratik olarak düzenleneceğini söyleyen Ekrem OĞURLU, "Projenin amacı, birim alandan elde edilen ürün miktarını ve kaliteyi artırarak, fındık ihracatını da 2023 hedefine ulaşmak ve dünya pazarındaki liderliğini devamını sağlamaktır. Proje kapsamında, 2 ilde, 35 merkezde 3500 çiftçinin eğitilmesi hedeflenmiştir. Her bir merkezde eğitim verilen 50 üreticinin her birine, budama makası, budama testeresi, 10'ar adet çuval, fındık filiz güvesi ve fındık yeşil kokarcası için birer kutu ilaç, fındık yetiştiriciliği konusunda birer kitap ve 16 değişik konuda liflet dağıtımı yapılacaktır" diye konuştu.

KESME ÇİÇEKÇİLİK GELİŞİYOR

1'den devam

Bunlardan bir tanesi de kesme çiçek yetiştiriciliğidir. Ordu her geçen gün artan kesme çiçek seraları ile sektörde söz sahibi olmaya başlamıştır. Yazın yüksek sıcaklığa maruz kalan Akdeniz ve Ege Bölgesinde kesme çiçekçilik faaliyeti çok fazla yapılamamaktadır. Bu nedenle yazın

Karadeniz bölgesinin sıcaklık değerlerinin kesme çiçekçiliğe oldukça elverişli olduğu, bu durumun fırsata çevrilmesi gerektiğini belirten İl Müdürümüz, ülkemizin kesme çiçek ithal ettiğini, çiçek pazarının üreticiler için ekonomik getirisinin iyi olacağını, bölgeye kazandırılması halinde yöre çiftçisine önemli



gelir sağlayacağını söyleyerek yeni kurulan bu seranın da önce üreticimize daha sonra Ordu ekonomisine hayırlı olmasını dileyerek sözlerine son vermiştir.

Konuşmaların akabinde kurulan serada çiçek dikimi gerçekleştirilmiş, ardından sunulan ikramla etkinlik son bulmuştur.

ALTINORDU İLÇE MÜDÜRLÜĞÜMÜZ SU ÜRÜNLERİ DENETİMLERİNE DEVAM EDİYOR



Su ürünleri kaynaklarımızın ekonomik olarak kullanılması, üretimini, ihracatını arttırmak, deniz ve iç sularımızda su ürünlerinin kalite ve stoklarının korunması, ekonomik türlerin geliştirilmesi ve su ürünlerinin planlanan hedeflere ulaşmasını sağlamak amacıyla 1380 Sayılı Su Ürünleri Kanunu çerçevesinde Altınordu İlçe Müdürlüğümüz su ürünleri kontrol ekibi tarafından su ürünleri denetimleri yapılmıştır. Bu kapsamda;

Ordu Belediyesi Su Ürünleri Toptan Perakende Satış Hali, Kumbaşı Balıkçı Barınağı, Çekek Yerleri, Su Ürünleri Perakende Satış Yerleri ve İç sular Mevzuat kapsamında denetlenmiş olup, denetimlerimiz devam etmektedir.

Ayrıca 3/1 Numaralı Ticari Amaçlı Su Ürünleri Avcılığını Düzenleyen Tebliğin 35. Maddesi ile 45. Maddesinde belirtildiği üzere; İlimizde 1 Nisan- 1 Temmuz tarihleri arasında Sazangillerin avlanması, satışı, nakli ve imalatla kullanılması yasaklanmış olup, yapılan denetimler sırasında balıkçı esnafımıza konu ile ilgili bilgi verilmiştir.

Ordu Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı
Ziver KAHRAMAN'ın Kaleminden

TİCARET BORSALARI VE TARIM SEKTÖRÜ İLİŞKİSİ

1'den devam

Ticaret Borsalarının kuruluş ve işleyişleri 5174 sayılı kanunla düzenlenmiştir. Bu kanun ve kanuna dayanılarak hazırlanmış olan Yönetmeliklerle ve ikincil mevzuatlara bağlı olarak faaliyet yürüten Ticaret Borsaları, çalışma alanı ve çalışma konusu itibarıyla birçok kurum ve kuruluşla yakın ilişki içindedir.

Ticaret Borsalarına mahallerinde yetiştirilmekte olan, stoklanabilir niteliğe sahip tarımsal ürünler kote edilmiştir. Ticaret Borsaları, bu ürünler ticari bir emtia olarak pazara arz edildiği andan itibaren, nihai tüketiciye ulaşana kadar her el değiştirildiğinde, tescil müessesesi ile o emtianın takibini yapar ve o emtialara ilişkin ticari hayatı kayıt altında tutar. Ticaret Borsalarına kote edilmiş ürünlerin ticaretini yapan gerçek ve tüzel kişilerin Ticaret Borsalarına kayıtlarının zorunlu olması da, kayıt dışını önleyen bir diğer makroekonomik çıktıdır.

Ticaret Borsalarının tarımla ilişkisi tarımsal ürünlerin kendilerine kote edilmesiyle başlamaktadır. Kotasyonundaki ürünlerin ticaretini yapanları hem üyelik modülü bazında hem de işlem hacmi bazında, müsbet evraklara dayanarak, takip edip, kayıt altına alır. Bu sayede tarımsal ürünlerin kayıt dışı olarak ve ehil olmayanlarca alınıp satılmasını önlemiş olurlar. Tüm bunları yaparken kanundan gelen yetkilerini de kullanabilmektedir.

Tarımsal ürünlerin ticaretinden doğan vergilerin takibini yaparak bu vergilerin devletin kasasına girmesi noktasında her türden önlemi almakla yetkili olan Ticaret Borsaları, işgal alanıyla ilgili vergilerin eksiksiz ve zamanında tahakkuku ile tahsil noktasında önemli bir misyon üstlenmişlerdir.

Ülkemizin en büyük sorunlarından biri "sağlıklı ve doğru veriye ulaşamamasıdır". Birçok alanda, elde edilen verilerin piyasa gerçekleriyle ilişkisi kurulabilmiş olmayıp; safi tahminden ibarettir. İşte, tahminlere dayalı bu veri kirliliği, geleceğe yönelik stratejilerin oluşturulmasında sıkıntı yaratmaktadır. Ticaret Borsaları, ticari işlemleri tahmini olarak değil, gerçekleşmiş hallerinden, sonucuna göre kayıt altına almaktadır.

Müsbet evrakla dayandırdığı işlemlerin neticesinde, tescilli yapılan ürüne ilişkin piyasa fiyatı, sezon ya da yıl itibarıyla üretim miktarı, ihraç edilen miktar gibi birçok başlıkta kesin ve doğru veriler ancak Ticaret Borsaları tarafından derlenebilmektedir. Bu bağlamda Ticaret Borsalarının ortaya koydukları istatistikler, tarımsal ürünlerin gerçekleşen üretim

miktarları, yıllar itibarıyla hatta günler itibarıyla birim fiyatları gibi piyasalar için can alıcı konularda en güvenilir kaynaklar olma özelliğine sahiptir.

Ticaret Borsaları tarafından derlenen veriler, ihracatçı ve ithalatçı için de oldukça önemli göstergelerdir. Tarımsal ürünlerim mamul ve/veya yarı mamul olarak ticaretini yapanlar, geleceğe dair projeksiyonlarını oluştururken ve geçmişe dair kıyaslamalarını yaparken Ticaret Borsalarının verilerini güvenerek kullanmaktadırlar.

"Satış salonu" kültürü ile alıcı ve satıcıyı, üretici ve taciri aynı mekânda bir araya getirip karşılıklı pazarlık yapma zemini hazırlar ve ticaretin aleniyet ilkesi çerçevesinde gerçekleşmesi sağlar. Aleniyet ilke çerçevesinde gerçekleşen ticari hayat, serbest piyasa şartlarının olgunlaşarak kurumsallaşması manasına gelmektedir. Bu yönüyle Ticaret Borsaları üreticinin ürününü kıymetlendiren kurumlar niteliğindedir.

Ticaret Borsaları, bilindiğinin aksine, ürün fiyatını belirlememektedir. Ticaret Borsaları, ticari hayatı sonuçlarından takip etmekte, oluşan fiyatı tespit etmekte ve bu tespitini de ilan edip, ilan ettiğinin takibini yapmaktadır. Ticaret Borsaları tarafından ilan edilen fiyatlar serbest piyasada oluşan, yani arz ve talebin kesiştiği noktada teşekkül eden "piyasa fiyatı" anlamına gelmektedir. Arz ve talebe göre oluşan fiyat, alıcı ve satıcının asgari müştereklerde bulunduğu ve anlaşıldığı fiyat manasına gelmektedir, böylesi bir veri tarımsal destekleme yapmakta olan hükümetleri için oldukça önemli ve anlamlı bir veridir.

Ordu Ticaret Borsası 1936 yılında kurulmuş ve kurulduğu günden beri kesintisiz hizmet vermektedir. Bu gün, yaklaşık 400 üyesiyle, Ünye ve Fatsa ilçeleri hariç tüm ilçeler çalışma alanını oluşturmaktadır. Yıllık yaklaşık 2,5 trilyon TL işlem hacmiyle, yaklaşık 20 bin muamele tescilleyen Ordu Ticaret Borsası'nın ana kotasyon maddesi de fındıktır.

Ordu Ticaret Borsası, kotasyonunda fındık bulunan Ticaret Borsaları arasında en çok işlem hacmine sahip, lider borsadır. Kalite Yönetim Sistemine sahip olan borsamız 2011 yılından bu yana da Akredite Borsadır.

Ordu Ticaret Borsası, Ticaret Borsalarının tarım sektörüne ve diğer sektörlerle katkısının bilincinde ve sorumluluğunda olarak hizmet etmeye ve kendini geliştirmeye devam etmektedir.

Saygılarımla...

KIVI YETİŞTİRİCİLİĞİNDE ÖRNEK BUDAMA UYGULAMALARI



İlimiz çiftçileri için fındıktan sonra önemli bir gelir kaynağı olan ve her geçen gün gerek üretim alanı gerekse üretim miktarı artan kivi yetiştiriciliğinde Ülke üretiminde kısa bir süre içerisinde 2. sırayı almayı başardık. Hedefimiz üretim miktarına paralel olarak meyve kalitesini, standartları ve tüketim çeşitliliğini de artırmaktır.

Bu amaca hizmet etmek üzere üreticilerimizin ihtiyaç duyduğu her türlü teknik bilgi İl Müdürlüğümüzce gerçekleştirilen eğitim ve yayım çalışmalarına sağlanmaktadır.

2014 yılında da bu amaçla İlimizde yaygınlaşan kivi yetiştiriciliğinde budama işlemlerinin tekniğine uygun şekilde yapılabilmesi için budama çalışması yapılarak örnek bahçeler oluşturulmuştur. Bu kapsamda İlçelerimizde görevli teknik personel ve TARGEL projesinde görevli personeller ile yapılan çalışmada kivi yetiştiriciliği yapılan köylerde örnek kivi budaması uygulamaları yapılmıştır. 9 ilçemizde 81.104 m² alanda 57 üretici ile yapılan bu çalışmalarda çiftçilerimizin tekniğine uygun kivi budamasının nasıl yapıldığını en iyi şekil görerek öğrenmeleri amaçlanmıştır. Örnek budama uygulaması çalışmalarına yaz budaması ile devam edilecektir.



Gıda İle İlgili Şikayetlerinizi 174 ALO GIDA'ya Bildiriniz

www.ordutarim.gov.tr



- SEBZELİ MÜCVER BÖREĞİ -



Malzemeler: 3 kabak, 1 patates, 2 yumurta, 3 yeşil biber, 2-3 su bardağı un
1 Adet yufka, Yarım kahve fincanı sıvı yağ, 3 çorba kaşığı beyaz peynir
3 çorba kaşığı kaşar rendesi, 1 kuru soğan, 10-15 dal ıspanak, 1 paket kabartma tozu, Tuz, Karabiber- nane kurusu-pul biber

Sosu için; 2 kahve fincanı süt, Yarım kahve fincanı sıvı yağ, Tuz, 1 yumurta (akı sosu sarısı üzerine), 1 paket kabartma tozu

Üzeri için; Sostaki yumurtanın sarısı, Susam, Çörekotu, Haşhaş

Hazırlanışı; Öncelikle kabakları yıkayıp kabuğunu soyun. Rendenin kalın kısmı ile rendeleyin içine 1 çorba kaşığı kadar tuz ekleyip elinizle suyunu sıkın 5 dakika kadar. Derin bir kabın içine yumurtayı kırın. Biberleri, ıspanağı, maydanozu, soğanı kıyıp ekleyin. Patatesi ve kaşarı rendeleyin. Beyaz peyniri, tuzu, baharatları, yağı, unu, kabartma tozunu ve süzülen kabakları ekleyin. Bir kabın içine sos malzemeleri katın ve çatal ile çırpın. Yufkayı ortadan kesin yarısını bu sosun içine bandırıp yağlanmış borcamın tabanına serin. Malzemeleri elinizle karıştırıp tepsiye serin. Kalan yarım yufkayı diğeri gibi sosun içine bandırıp tepsinin üzerine serin. Kalan sosu tepsiye dökün. üzeri için 1 yumurta sarısı, susam, çörek otu ve haşhaş kullanıp önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri iyice kızarana kadar pişirin. Afiyet olsun :)

- İMAM SARIĞI TATLISI -



Malzemeler: 4 yumurta, 1 su bardağı toz şeker, 1 su bardağı un, yarım paket kabartma tozu, 1 paket vanilya

3 çorba kaşığı kakao, 3 çorba kaşığı su,

Kreması İçin: 3 su bardağı süt, 1,5 çorba kaşığı un, 1 çorba kaşığı nişasta, yarım su bardağı toz şeker, 1 yumurta sarısı, 1 paket vanilya

Üzerine: 100gr. bitter çikolata

Kenarlarına: hindistancevizi

Hazırlanışı: Yumurtayı ve şekerini iyice çırpıyoruz sonra diğer malzemeleri karıştırıp çırpı-maya devam ediyoruz. Fırın tepsisine yağlı kağıt koyuyoruz kek hamurunu güzelce yaydırıp önceden ısıtılmış 170 dereceli fırında pişiriyoruz. Kek soğuduktan sonra su bardağını ıslatıp kekleri bardakla kesiyoruz aşağı yukarı 20 tane yuvarlak çıkıyor. Kremanın bütün malzemelerini karıştırıp pişiriyoruz. Kestiğimiz kekin birini alıyoruz bir kaşık krema koyup üzerine kestiğimiz kekleri kapatıyoruz ve kenarlarına krema sürüp hindistan cevizine buluyoruz. Diğer bütün kekleri bu şekilde yaptıktan sonra benmari şeklinde erittiğimiz çikolatadan üzerlerine birer kaşık koyup kenarlarına taşırmadan yayıyo-ruz .Afiyet olsun :)

BİTKİLER VE SAĞLIK: TARÇIN



TARÇIN: Asya kökenli yaprak dökme-yen, hoş kokulu bir ağacın kabuklarından elde edilen bir baharattır.

Tarçının Faydaları: Tarçın ferahlık verir ve iştah açar. El ve ayaklardaki titremeleri ve damar tıkanıklığını önler. Mide rahatsızlıklarına ve karın ağrılarına iyi gelir. Bağırsak kurtlarının dökülmesine ve bağırsak iltihaplarının iyileşmesine yardımcı olur. Cinsel isteği artırır. Gaz söktürücüdür.

Kötü kokuları, öksürüğü ve ishali keser. Vücut direncini artırır. Soğuk algınlığı ve nezle için yararlıdır. Kan Şekerini dengeleyen Tarçın, şeker hastaları için çok faydalıdır.

Tarçın Nasıl Kullanılır? Yemeklerde ve tatlılarda lezzet ve koku vermesi için kullanılır. Tarçın özellikle sütlü tatlılarda kullanılırsa sütteki zararlı bakterileri yok eder. Bal ve limonla karıştırılıp yenirse boğaz yanmasına iyi gelir. Tarçın esansı gıda ve parfümeri sektöründe koku verici olarak kullanılır.

- ÇOCUK NE YAŞIYORSA ONU ÖĞRENİR -



Eğer, bir çocuk sürekli eleştirilmişse;
Kınamayı ve ayıplamayı öğrenir.
Eğer, bir çocuk kin ortamında büyümüşse;
Kavga etmeyi öğrenir.
Eğer, bir çocuk alay edilip aşağılanmışsa;
Sıkılıp, utanmayı öğrenir.
Eğer, bir çocuk sürekli utanç duygusuyla eğitilmişse;
Kendini suçlamayı öğrenir.
Eğer, bir çocuk hoşgörülle yetiştirilmişse;
Sabırlı olmayı öğrenir.
Eğer, bir çocuk desteklenip, yüreklendirilmişse;
Kendine güven duymayı öğrenir.

Eğer, bir çocuk övülmüş ve beğenilmişse;

Takdir etmeyi öğrenir.

Eğer, bir çocuk hakkına saygı gösterilerek büyütülmüşse;

Adil olmayı öğrenir.

Eğer, bir çocuk güven ortamı içinde yetişmişse;

İnançlı olmayı öğrenir.

Eğer, bir çocuk kabul ve onay görmüşse;

Kendini sevmeyi öğrenir.

Eğer, bir çocuk aile içinde dostluk ve arkadaşlık görmüşse;

Bu dünyada mutlu olmayı öğrenir.



- TEMEL RUSÇA ÖĞRENİYOR -

Temel ile Fadime rusça dil kursuna yazılmışlar, Bunu öğrenen meraklılar sormuşlar:

- "Ula Temel, niçün inciluzce kursuna deyilde rusca kursuna gidiysun da!"

- "Bir rus bebek evlat edindikda, uşak konuşmaya başlayınca nasıl anlaşacağız da!"

- SENDE HAKLISIN -

Kadılık yaptığı sırada Nasreddin Hoca'ya bir adam gelip başından geçen bir olayı anlatmış. Giderken sormuş :

- "Haklı değil miyim Hocam ?"

- "Haklısın," demiş Hoca.

Biraz sonra başka biri gelmiş, aynı olayı kendi yorumuna göre anlatmış. Sonra sormuş:

- "Haklı değil miyim Hocam ?"

Ona da :

- "Haklısın," demiş Hoca.

Adam gittikten sonra karısı içerden

seslenmiş :

- "Efendi ikisine de haklısın dedin, birisi haksız olmalı değil mi ?" dediğinde;

- "Sen de haklısın Hanım" demiş Hoca.

- OTUZ SENEDUR -

Temel büyük bir yük gemisinde kaptandır ve sürekli okyanuslarda dolaşır. Bir gün Trabzon'a yolu düşmüş, köyüne gelmiş, köy kahvesinde can arkadaşları Dursun'u görmüş ve Dursun'a; -Ula Dursun gel getureyim seni gemilân uzak denizlere!" demiş Dursun kabul etmeye yanaşmamış ama nihayetinde zor da olsa ikna etmiş. Yola çıkmışlar. Büyük okyanusun ortalarına gelmişler. Dursun bide ne görsün küçük bir adanın kenarında, saç sakalı uzun sefil durumda yaşlı bir adam el kol sallayarak gemiye doğru bağıriyor. Dursun Temel'e sormuş:

- "Ula Temel ha bu adamda kimdur?"

- "La ne bileyim otuz senedur haburdan gelur giderum, o adam bana hep oyle el sallar delimidur nedur anlamadum ki."

SU ÜRÜNLERİ AVCILIĞINDA GENEL AV YASAKLARI 15 NİSAN'DA BAŞLIYOR



İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüklerine stok tespiti yaptırılan kalkan balıklarının, yasağın başlamasından itibaren en geç 7 gün içerisinde pazarlanması zorunludur.

Tüm karasularımızda 1 Nisan – 31 Ağustos tarihleri arasında ağ dalyanları dâhil her türlü istihsal vasıtası ile palamut ve torik avcılığı yasaktır. Ancak 15 – 31 Ağustos tarihleri arasında çapari ile palamut avcılığı serbesttir.

Su ürünleri avcılığında monofilament (tek kat) misina ağları, multimonofilament (çoklu tek kat) misina ağları ve dolanan (drift-net) ağların kullanılması yasaktır. Bu ağların, gemilerde, balıkçı barınaklarında, barınma ve çekek yerlerinde bulunması yasaktır.

Uzatma ağı, parekete gibi pasif avlanma araçlarında ait olduğu balıkçı gemisinin ruhsat kod numarasını gösterir bilginin yer alması zorunludur. Bu bilgi, şamandıra veya avlanma aracının görülebilir bir yerine takılacak bir plaka veya benzeri bir materyale silinmez ve okunacak şekilde yazılmak suretiyle belirtilir.

Avlanma yasağı süresince istihsalı yasaklanan su ürünlerinin her ne suretle olursa olsun satışı, nakli ve imalatla kullanılması ile avlanma yasağı süresince gemilerde ve istihsal yerlerinde her türlü av malzemeleri, teçhizat, alet, edevat ve yemlerle takımların bulundurulması yasaktır.



Su ürünleri kaynaklarımızdan ekonomik olarak yararlanmak, deniz ve iç sularımızdaki su ürünlerinin kalite ve stoklarının korunması ve su ürünleri kalkınma plan hedeflerine ulaşılmasını sağlamak amacıyla Denizlerde ve İç Sularda Ticari Amaçlı Su Ürünleri Avcılığını Düzenleyen 3/1 Numaralı Tebliğ ile su ürünleri avcılığında getirilen genel yasaklar 15 Nisan'da başlıyor. Buna göre;

Tüm denizlerde 15 Nisan - 31 Ağustos tarihleri arasında gırgır ağları ile su ürünleri avcılığı, trol avcılığına açık tüm karasularımızda ise 15 Nisan – 15 Eylül tarihleri arasında trol ağları ile su ürünleri avcılığı yasaklanmıştır. Ancak, 12 kulaç derinliğe kadar olan fanyalı ve fanyasız, alttan büzülmeyen, mapa ve tel bulunmayan, alamana(Voli) ağları ile dönem boyu avcılık yapılması serbesttir.

Karasularımızda 1 Mayıs – 31 Ağustos tarihleri arasında algarna ile deniz salyangozu avcılığı yasaktır. Dalma, sepet ve her türlü tuzak yöntemleri ile deniz salyangozu avcılığı dönem boyunca serbesttir.

Bütün karasularımızda 15 Nisan – 15 Haziran tarihleri arasında kalkan avcılığı yasaktır. Parakete ve fanyalı ağlar ile kalkan avcılığı dönem boyunca yasaktır. Av yasağından önce avlanarak İl ve

İL VE İLÇE MÜDÜRLÜKLERİMİZDE GÖREVLİ VETERİNER HEKİMLERE YÖNELİK KÜPELEME KONUSUNDA BİLGİLENDİRME TOPLANTISI DÜZENLENDİ



tiricilerin desteklemelerden en azami ölçüde faydalanacağı düşünülmektedir.

Bakanlığımız tarafından 30.06.2014 tarihine kadar her yaşta siğir cinsi hayvanların küpelenmesi serbest bırakılmış olup ilimiz sınırları içerisinde tüm köy ve mahallelerde küpeme çalışması gerçekleştirilecektir. Her ne kadar köy ve mahallelerde küpeme turları gerçekleştirilecek olsa da yetiştiricilerin küpesiz hayvanlarını küpeler için önemli bir fırsat olan bu süreçte serbest veteriner hekimlere müracaatlarını gerçekleştirmeleri faydalı olacaktır. Küpeme 8 TL uygulama ücreti ve 2 TL pasaport ücreti olmak üzere hayvan başı toplam 10 TL'dir. Yetiştiricilerin küpelenen hayvanlarının pasaportlarını küpelenmeyi gerçekleştiren veteriner hekimlerden almaları gerekmektedir.

Her yaşta Koyun-Keçi türü hayvanların küpelenmesi 31.12.2014 tarihine kadar serbest bırakılmış olup küpeme faaliyetleri İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüklerimiz tarafından yürütülmektedir.



31.01.2013 tarihinde Ordu Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği ile yapılan sözleşme neticesinde siğir cinsi hayvanların küpelenmesi ve kayıt işlemleri ilin tamamını kapsayacak şekilde Ordu Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliğine devredilmiştir. 2014/01 sayılı "Hayvan Hastalıkları ile Mücadele ve Hayvan Hareketleri Kontrolü" genelgesinin M maddesinin 12.2 bendi gereği devir işlemi gerçekleştirilmiştir. Damızlık Birliği İl Müdürlüğümüze gerekli evraklarla başvurusunu gerçekleştirmiş olup; tüm ilçelerde toplamda 54 personel, 43 adet otomobil ve 36 adet bilgisayar ve internet imkanı ile hizmet verecektir.

Damızlık Birliğince oluşturulan ekipler serbest veteriner hekimlerden oluştuğundan ve serbest veteriner hekimlerin meslekleri gereği sürekli olarak köylerde olmaları nedeni ile bu iş ve işlemlerin daha rahat ve aksamadan yürütüleceğine inanılmaktadır. Ayrıca hayvanların suni tohumlamasını yapan hekimlerce küpelenmesi sayesinde yetiştiricilerin desteklemelerden en azami ölçüde faydalanacağı düşünülmektedir.



DEĞERLİ ÜRETİCİLERİMİZ!!!

2014 YILI ÇİFTÇİ KAYIT SİSTEMİ BAŞVURU SÜRESİ 30 MAYIS 2014 TARİHİNDE SONA ERİYOR. HERHANGİ BİR MAĞDURİYET YAŞAMAMANIZ İÇİN BELİRTİLEN TARİHE KADAR İL VE İLÇE MÜDÜRLÜKLERİMİZDE ÇİFTÇİ KAYIT SİSTEMİ GÜNCELLEMELERİNİZİ YAPMANIZ GEREKMEKTEDİR...

İL GRUP TOPLANTISI İL MÜDÜRLÜĞÜMÜZDE YAPILDI

Araştırma, yayım ve çiftçi bağlarının güçlendirilmesi ile Ordu tarımında karşılaşılan sorunlar ve çözüm önerileri konulu 2014 yılının ilk İl Grup Toplantısı 23.01.2014 tarihinde İl Müdürlüğümüz Toplantı Salonunda gerçekleştirilmiştir.

Açılış konuşmasını yapan İl Müdürümüz Musa SAĞLAM; Ordu tarımının 2013 yılı genel değerlendirmesini yaparak, ilimizin önemli tarımsal ürünleri arasında yer alan fındık, bal, kivi ve su ürünleri üretimleri ile ülke genelinde ilk sıralarda olduğunu, Ordu tarımına sağlanan destek tutarının ise 2013 yılında 273 Milyon TL'ye ulaştığını söyleyerek, Ordu tarımına sağlanan bu desteklerin ve Ordu tarımının bu günlere gelmesinin başarılı bir ekip işi olduğunu, bu bağlamda başta Şube Müdürleri ve İlçe Müdürleri olmak üzere tüm personele teşekkür ettiğini bildirmiştir.

İl Müdürlüğümüzün konuşmasının ardından Şube ve İlçe Müdürlerimiz yaptıkları ve yapmayı planladıkları çalışmalar ile karşılaşılan sorunlar hakkında sunumlarda bulunmuşlardır.

Yapılan sunumların ardından karşılıklı görüş alışverişleri yapılmış, ardından İl Müdürlüğümüzün iyi dilek temennileri ile toplantı sona ermiştir.



İL GENELİNDE DEVLET DESTEKLİ TARIM SİGORTASI BİLGİLENDİRME TOPLANTILARI YAPILDI



Devlet Destekli Tarım Sigortalarının üreticilerimize tanıtılması amacıyla, İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğümüz ile Tarsim Giresun Bölge Müdürlüğü işbirliğinde İl Merkezi başta olmak üzere ilçelerimizde bilgilendirme ve tanıtım toplantıları düzenlenmiştir.

İl Müdürlüğümüz toplantı salonunda düzenlenen toplantıya İl Müdürümüz Musa SAĞLAM, İl Müdür Yardımcımız Kemal YILMAZ, Giresun Tarsim Bölge Müdürü Bülent YAŞAROĞLU, sivil toplum kuruluş temsilcileri ve üreticilerimiz katılmıştır.

İl Müdürümüz Musa SAĞLAM toplantıda yapmış olduğu konuşmasında; ilimizin önemli bir tarım kenti olduğunu, ülkemiz genelinde fındık ve bal üretiminde 1. sırada, kivi üretiminde ise 2. sırada yer aldığımızı belirterek, bunun yanı sıra su ürünleri ve hayvancılıkta önemli bir potansiyele sahip olduğumuzu hatırlatmıştır.

İl Müdürlüğü olarak, mevcut potansiyelimizi en verimli şekilde kullanmanın ve çiftçilerimizin tarımsal gelirlerini arttırmanın uğraşı içerisinde olduğumuzu, gerek fındık tarımını, gerekse fındığa ek gelir getirici faaliyetleri yaygınlaştırmaya ve geliştirmeye gayret ettiğimizi belirten İl Müdürümüz, çiftçilerimizin de bu uğraşlar sırasında karşılarındaki en büyük riskin doğal afetler olduğunu vurgulamıştır. Bu nedenle çiftçilerimizin doğal afetlerden dolayı karşılaşılabilecekleri zararı en aza indirebilmek için mutlaka devlet destekli tarım sigortası yaptırmalarının önemli olduğunu söylemiştir.

İl Müdürlüğümüzün konuşmasının ardından bir sunum yapan Tarsim Giresun Bölge Müdürü Bülent YAŞAROĞLU; Tarım Sigortaları Havuzu tarafından teminat altına alınan riskler hakkında bilgi vererek, değişen iklim şartları ve beklenmedik doğal afetler sebebiyle tarım sigortalarının artık ciddi bir ihtiyaç haline geldiğini belirtmiştir.

