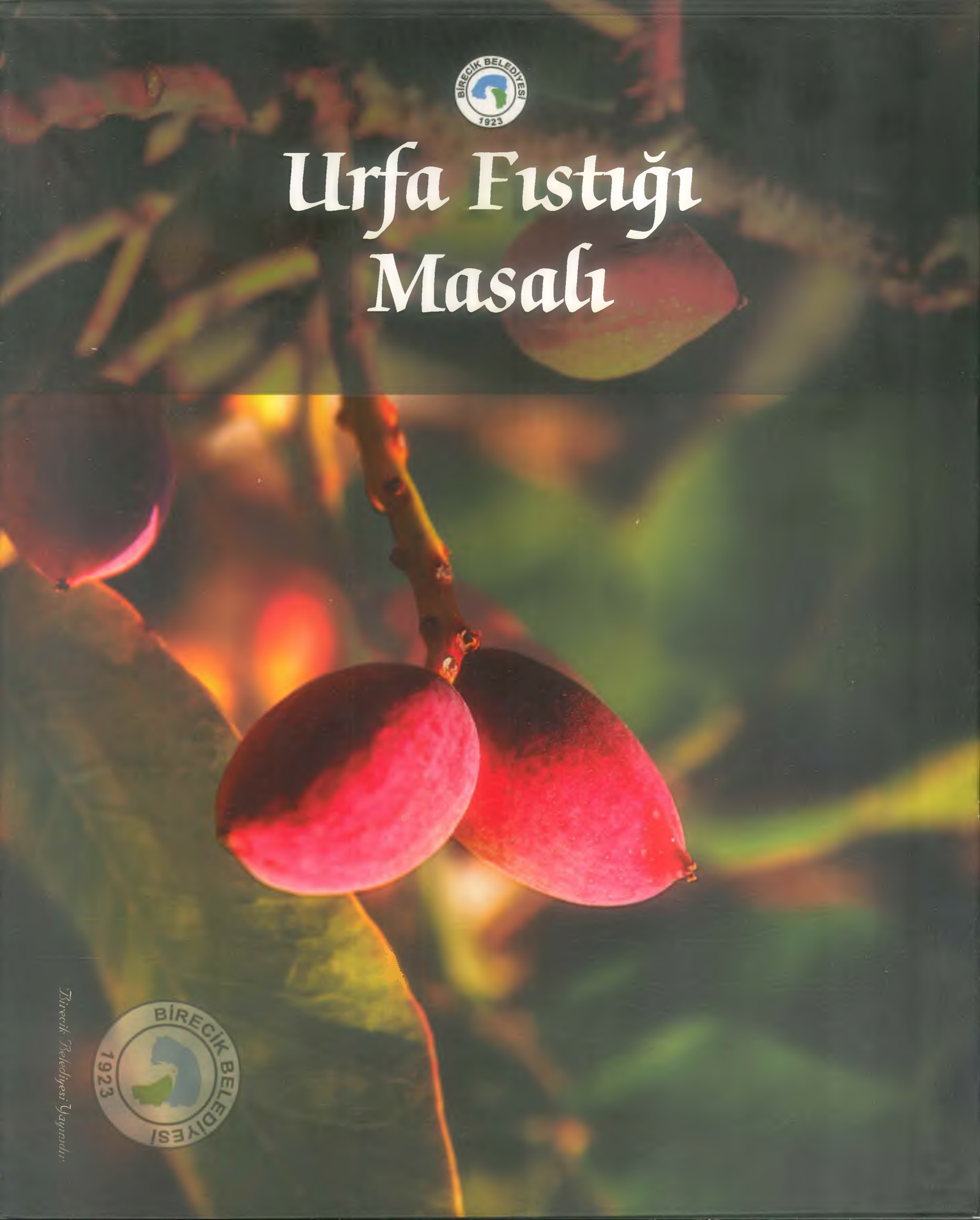


Urfa Fıstığı Masalı

Birecik Belediyesi Yayınları

This catalog has been prepared within the scope of branding works of Urfa pistachio by Birecik Municipality with sponsor supply .

Lawyer M. Faruk Pınarbaşı

Mayor of Birecik

Bu katalog, sponsor desteğiyle Birecik Belediyesi tarafından Urfa fıstığının markalaşması çalışmaları kapsamında hazırlanmıştır.

Av. M. Faruk Pınarbaşı
Birecik Belediye Başkanı

Sahibi / Owner
(Birecik belediyesi adına)
Av. M.Faruk PINARBAŞI
Belediye Başkanı

Adres:
Birecik Belediye Başkanlığı
Adnan Menderes Bulvarı
No:30 Birecik / ŞANLIURFA
Tel: 0 (414) 652 10 17
Fax: 0 (414) 652 13 92
www.birecik.bel.tr
F: /birecşkbelediyesi
T: @birecikbel

Genel Yayın Yönetmeni / Executive Editor
Dilek AKIN

Editör / Editor
İsmail ÇÖLKESEN

Haber Müdürü / News Director
Mustafa KILIÇ

Yazı İşleri Müdürü / Editor in Chief
Yılmaz KARASEVDA

Görsel Yönetmen / Visual Director
Yusuf BALCI

Yapım / Production

DİLEK AKIN PR AJANS
Public Relations

prajans@dilekakinpr.com
www.dilekakinpr.com

Merkez / Center:
Çınarlı Mh. Gizerler İş Merkezi Arkası
61023 Sk. No:5 Beste Apt. Kat:1 Daire:4
Seyhan / ADANA / TÜRKİYE
0532 713 98 48

Şanlıurfa Temsilcisi /
Delegate Of Şanlıurfa:
İsmail ÇÖLKESEN
0532 461 66 32
Haliliye Mh. İpekyol Cad.
Şenocak Apt. No:1
Haliliye / ŞANLIURFA / TÜRKİYE

Hukuk Müşaviri / Legal Adviser:
Av. Sedat PINARBAŞI
İngilizce Çeviri / Translation:
Mehmet Parmaksız

>>İÇİNDEKİLER / CONTENTS

Birecik Hakkında 10
About Birecik

Birecik Fıstığı Nasıl Keşfetti? 12
How Did Birecik Discover pistachio?

Neden Urfa Fıstığı? Neden Birecik? 14
Why Urfa Pistachio? Why Birecik?

Bahçeden Sofralara Urfa Fıstığının Yolculuğu 16
Journey of Urfa pistachio from the garden to the table

50 Fıstığa Dair Her şey
Everything about pistachios

54 Fıstıklı Lezzetler
Tastes with pistachio

88 Urfa fıstığının Sorunları ve Çözüm Önerileri?
Urfa pistachio problems and solution proposals

92 Urfa Fıstığı Neden Desteklenmeli?
Why should Urfa pistachio be supported?

Yasin KÜÇÜK

Sedat BASMACI

Dilek AKIN

İsmail ÇÖLKESEN

Bünyamin ÇADIRCI

Yılmaz KARASEVDA

Mustafa KILIÇ

Murat BİNGÖL

Katkılarından Dolayı Teşekkürederiz.

We would like to thank you for your contributions to the photography.

Av. M. Faruk PINARBAŞI
Birecik Belediye Başkanı
Mayor of Birecik

Bu masalı herkese anlatalım

Balıklıgöl'ü, insanlık tarihini yeniden yazan Göbeklitepe kalıntıları, Sabır Makamı ve daha birçok tarihi değere sahip olan Şanlıurfa'mız aynı zamanda bir gastronomi kenti. Çiğköftesi, isotu, lahmacunu, patlıcanlı kebabı, ciğeri ve Urfa ekşilisi gibi lezzet harikası mutfağı ile değerine değer katan Şanlıurfa, Türkiye'nin toplam fıstık üretiminin de yarıdan fazlasını karşılıyor. Ancak, bugüne kadar adı Antep gibi fıstığı ile hiç anılmadı. Neden? Çünkü birçok değerimize olduğu gibi fıstığa da sahip çıkılmadı bugüne kadar...

Bizim Birecik patlıcanımızı Türk Patent ve Marka Kurumu'ndan tescillediğimiz gibi zamanın- da çiğköfte ve fıstığı tescilleseydik, Gaziantep ile Adıyaman bu değerlerimize sahip çıkamazdı. Türkiye'nin her yerinde Urfa çiğköftesi biliniyor ama maalesef Adıyaman köftesi olarak satıyorlar, fıstığın yüzde 57'si Urfa'da yetişiyor ama Antep fıstığı adıyla satılıyor.

Birecik Belediyesi olarak rutin belediyecilik hizmetlerimizin yanında, kentin sosyal ve ekonomik yönden gelişmesi için de her türlü çabayı göstermekteyiz. Bu çalışmalarımızdan birisi de Urfa Fıstığına sahip çıkmak oldu. Bunun için çeşitli projeler gerçekleştirdik. Elinizde bulunan katalog, bu çalışmalarımızın bir parçasıdır.

NEDEN BİRECİK?

Neden Birecik ? Çünkü, Türkiye'nin toplam üretiminin yüzde 57'sini karşılayan Şanlıurfa'nın toplam üretiminin yüzde 46'sı ilçemiz sınırlarında yetişiyor. Bir başka ifadeyle; Şanlıurfa il genelindeki 18 milyon fıstık ağacının 8 milyon 300 bin adedi Birecik sınırlarında bulunuyor. Toprak özellikleri nedeniyle gerek rekolte, gerekse kalite yönünden ilk sırada yer alan Birecik fıstığı tüccarların da öncelikli tercihini oluşturuyor. Fıstık, aynı zamanda Birecik ekonomisinin bel kemiğini sembolize ediyor.

Burada yaşayan insanların büyük çoğunluğu ekmeğini fıstıktan kazanıyor. Ancak, maalesef fıstık hak ettiği değeri göremiyor. Fıstık üreticisi devlet desteklerinden yararlanamıyor. Fıstık üreticisinin sorunu, tüm Bireciklilerin sorunu. Dolayısıyla bizim de sorunumuz. Fındık ve diğer bazı ürünler için verilen destek fıstığımız için de verilmelidir. Bu sayede üreticimiz kadar ülke ekonomisi de fayda görecektir.

"Söz uçar, yazı kalır" düşüncesiyle, bir yandan fıstığın Urfa fıstığı olarak markalaşmasına katkı sunmak, diğer yandan sorunlarına ve üreticinin beklentilerine bu katalog ile dikkati çekmek istedik.

Bahçelerden Sofralara Urfa Fıstığının Yolculuğunu Türkçe ve İngilizce olarak anlattığımız bu kataloğumuzda ; fıstık fidelerinin toprakla buluşmasından, tatlılara ana malzeme, yemeklere tat oluncaya kadar geçirdiği aşamaları, görsel şölen sunan fotoğraflarla görebileceksiniz.

Fıstık isleme tesislerindeki sürecin ardından, fıstığa dair her şeyi bulabileceğiniz bu kataloğumuzda, üretimden ihracata, üretici ve ihracatçı sorunlarına kadar tüm yönleriyle ele aldığımız Urfa fıstığının devlet tarafından neden desteklenmesi gerektiğini sizlere izah edeceğiz.

Kaynak kitap niteliğindeki Urfa Fıstığı Masalını okuyan herkesin, bu masalı başkalarına da anlatarak, Urfa Fıstığını markalaşma çabalarına destek vermelerini bekliyor, hazırlanmasına katkı sunan fotoğrafçılarımız ile tüm sponsorlarımıza teşekkürlerimi sunuyorum.

Let's tell everyone this story

Our Sanliurfa, which re-writes the history of humanity, has Göbeklitepe remains, Patience Maqam and many other historical values, is also a gastronomic city.

Sanliurfa, which enrich its value via taste greatness kitchen such as its steak tartar a la turca, pepper , lahmacun, eggplant kebab, liver and Urfa food with lemon sauce , Sanliurfa, also meets more than half of Turkey's total pistachio production.

However, until now, its name was never mentioned with pistachio like Antep. Why ? Because as many values we didn't lay a claim on, the pistachio has not been carried out until today ... If we had registered the çigköfte and pistachio at the same time as we registered our Birecik eggplant with Turkish Patent and Trademark Authority , Gaziantep and Adıyaman would not have laid a claim on our values . Urfa çigköfte is known everywhere in Turkey but unfortunately People sell them as Adıyaman Köfte, 57 Percent of pistachio is planted in Urfa , yet sold with the name of Antep Pistachio. As Birecik Municipality we have made every effort to improve the city's social and economic direction as well as our routine municipal services. One of these Works is to lay a claim on Urfa Pistachio. We have implemented various projects for this. The catalog in your hand is part of our work.

WHY BIRECIK?

Why Birecik ? Because Pistachio which meets 57 percent of Turkey's total production and its 46 percent is grown in the borders of our town. In other words; Şanlıurfa generally has 18 million pistachio trees and 8 million 300 thousand of which take place in the province of Birecik. Birecik pistachio is in the first place both crop and quality due to its soil features , is the first preference of Birecik Pistachio Traders. The peanut symbolizes the backbone of the Birecik economy at the same time. The vast majority of people who live here earn their livings from pistachios. However, unfortunately the pistachio can not have the value it deserves. The peanut producer is not able to benefit from state subsidies. The problem of the pistachio grower is the problem of all Bireciks. So it is also our problem . The support given for hazelnut and some other products should also be given for pistachio.

In this way, as well as our producer, the country's economy will benefit.

We wanted to make a contribution to the branding of pistachio as Urfa pistachio on the one hand and to draw attention to its problems and the expectations of the producers with this catalog.

In this catalog we talk about the journey of Urfa pistachio from garden in Turkish and English;

You will be able to see steps passed and photos featuring a visual feast. till pictachio seedle meeting with earth , the main material of deserts , becoming the taste of foods . In this catalog you will find everything about pistachio, following the process in the pistachio processing plants, we will explain to you why the urfa fist which we deal with in all aspects from production to exportation, to producers and exporter problems, should be supported by the government.

Everyone who reads the Urfa Pistachio fairy tales as a reference book is expected to support the Urfa Pistachio branding efforts by telling these other masters, and I would like to thank all of my photographers and sponsors for contributing to the preparation.

Urfa fıstığının başkenti

Birecik, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin Orta Fırat bölümünde, Fırat Nehri'nin kıyısında, Şanlıurfa iline bağlı 96.000 nüfuslu bir ilçedir. Şanlıurfa'ya 83, Gaziantep'e 63, Km mesafede bulunan Birecik'in tarihi Milattan Önce 2000 yılına dayanıyor. Kelaynak kuşları, Tarihi Birecik Kalesi, Birecik Köprüsü ve patlıcanı gibi birçok değeri ile ünlü Birecik, yeşilin en güzel tonuna sahip Urfa fıstığının da başkentidir.

Urfa Pistachio Capital

Birecik is a district with 96.000 inhabitants connected to the province of Şanlıurfa in the Middle Euphrates section of the Southeastern Anatolia Region, at the bank of the Euphrates River. Birecik is far from Sanliurfa 83 Km and from Gaziantep 63 Km history of which dates back to 2000 A.D. Birecik, famous for its bald ibis , historical Birecik Castle, Birecik Bridge and its prowess, is also the capital of the Urfa Pistachio with the most beautiful tones of Nature.

Aydın MIRKELAM

Birecik Fıstığı nasıl keşfetti?

Birecik'te 40 yıl öncesine kadar fıstık ekimi yapılmıyordu, eski Milletvekili Aydın Mirkelam bunu keşfedinceye kadar.

Birecik Belediye Başkanı Av. M. Faruk Pınarbaşı'nın da kayınpederi olan Aydın Mirkelam, 40 yıl kadar önce, kayalık olması nedeniyle ekim yapılmayan Birecik ilçesinin Urfa'ya gidiş güzergahındaki sağlı sollu arazilerinde fıstık yetiştiriciliğini yapmaya kalkıştı.

Aydın Mirkelam, bu arazilere fıstık diktiğinde o dönemde bir çok insan, "Aydın Mirkelam deli olmuş..." dese de aradan yıllar geçip, fıstık ağaçları derya deniz fıstık vermeye başlayınca Urfa fıstık bahçeleriyle doldu tastı.

Aydın Mirkelam, fıstığın kıraç arazilerde de yetişebileceğini kanıtladığı yıllarda Amerika'da hiç fıstık ağacı yokmuş... Amerika'dan California Üniversitesi'nden bir ekip o yıllarda Birecik'e gelmiş... ve Aydın Mirkelam'ın fıstık bahçelerini gezmişler, notlar almışlar. Buradan ayrıldıktan sonra da Amerika'da fıstık ağaçları dikilmeye başlanmış... Teknolojiyi de kullanıp bugün üretimde dünya ikincisi olan Amerika'dan çok daha iyi konumda olmamız gerekirken, üretimde üçüncü sıradayız.

How did Birecik Discover the Pistachio?

Pistachio planting was not carried out in Birecik until 40 years ago , until the former Parliament member Aydin Mirkelam discovered this.

Mayor of Birecik Lawyer M. Faruk Pınarbaşı , the the father-in-law of Aydin Mirkelam, tried to cultivate pistachios in the right-wing lane of the route to Urfa from Birecik districts, had not been planted due to being rocky about 40 years ago. Even if people said that when Aydın Mirkalem planted pistachio in these fields " Aydin Mirkelam became crazy ", after years passed, pistachio trees began to give fertile pistachios and Urfa was filled with pistachio gardens. Aydin Mirkelam, in the years when he proved that they could also plants pistachios at barracks , there had been no pistachio tree in America. A team from the University of California in the USA came to Birecik in those years and wandered through the pistachio gardens of Aydin Mirkelam and received notes. After leaving here, pistachio trees started to be planted in America.

We need to be in a better position than the US, which is the second in the world in production today, using technology but we are third in production.

Murat BİNGÖL

Neden Urfa Fıstığı? Neden Birecik?

Türkiye'de üretilen fıstığın yüzde 57'si Şanlıurfa'da yetiştiriliyor. Şanlıurfa fıstığı üretiminin yüzde 46'sı ise Birecik sınırlarında yer alıyor. Bir başka ifadeyle; Şanlıurfa il sınırlarındaki toplam 18 milyon fıstık ağacının 8 milyon 300 bin adedi Birecik sınırlarında bulunuyor. Toprak özellikleri nedeniyle gerek rekolte gerekse kalite yönünden ilk sırada yer alan Birecik fıstığı, tüccarların öncelikli tercihini oluşturuyor. Fıstık, Birecik ekonomisinin bel kemiğini sembolize ediyor. Sanayileşmenin yeni yeni başladığı turizm kenti Birecik'te, halkın önemli bir bölümünün geçim kaynağı da fıstıktan.

Şanlıurfa ve Birecik'teki üretim

Fıstık, periyodisite (bir yıl ürün verip diğer yıl rekoltenin düşmesi) gösteren bir meyve türü olduğundan yıllara göre üretim büyük farklılık gösteriyor. TÜİK'in (Türkiye İstatistik Kurumu) verilerine göre, üretimde birinci Şanlıurfa'yı Gaziantep, Siirt, Adıyaman, Kahramanmaraş, Kilis, Manisa, Diyarbakır, İzmir, Mersin ve Diğer iller izliyor.

Üretim lideri Şanlıurfa'nın fıstık üretiminin önemli bir bölümünü Birecik karşılıyor. İl genelindeki 17 milyondan fazla fıstık ağacının 8 milyondan fazlası Birecik sınırlarında yer alıyor.

Birecik Fıstığının Tadı Bir Başka

Oysa, Birecik'te üretilen fıstık tat ve aroma yönünden A kalite olarak sınıflandırılıyor. Gerek toprak özellikleri, gerekse iklimin etkisiyle yağ oranı ve aroması yüksek en kaliteli fıstık Birecik'te yetişiyor. Bu yüzden tüccarların da öncelikli tercihini Birecik fıstığı oluşturuyor.

Bugün dondurmacıların, tatlıcıların büyük bir bölümü daha ucuz olduğu için her ne kadar İran fıstığını tercih ediyor olsalar da her iki fıstığı da tatmayan bir insan aradaki farkı kestiremiyor. Çünkü İran fıstığı hem meyve iriliği yönünden küçük, aroması düşük ve lezzetsiz.

Sedat BASMACI

Why Urfa Pistachio? Why Birecik?

57 percent of pistachio produced in Turkey are grown in Sanliurfa. 46 percent of Şanlıurfa pistachio production is located on Birecik borders.In other words; Şanlıurfa generally has 18 million pistachio trees and 8 million 300 thousand of which take place in the province of Birecik. Birecik pistachio is in the first place both crop and quality due to its soil features , is the first preference of Birecik Pistachio Traders. The peanut symbolizes the backbone of the Birecik economy at the same time. The vast majority of people who live here earn their livings from pistachios.

Production in Şanlıurfa and Birecik

Since pistachio is a type of fruit that shows periodicity (yielding one year and dropping the yield of the other year), production varies greatly from year to year. According to the Turkey Statistical Institute data, Gaziantep, Siirt, Adıyaman, Kahramanmaraş, Kilis, Manisa, Diyarbakir, Izmir, Mersin and other cities are following Sanliurfa in the first production . Production leader Birecik meets a significant portion of Şanlıurfa's peanut production. More than 8 million of the 17 million peanut trees in the province are located on the Birecik borders.

Birecik ' s Pistachio's taste is different

However, the peanut produced in Birecik is classified as A quality in terms of taste and aroma.

The highest quality peanut with high fat content and high aroma is grown in Birecik by the effects of soil features and climate. Therefore, traders' preference is Birecik peanuts. Today, even if a big part of ice creamers and sweets makers prefer the Iran pistachio due to its cheaperness , a person who does not taste both peanuts can not tell the difference. Because Iran pistachio is small in terms of fruit juice and flavor is low and tasteless .

Bahçelerden Sofralara Urfa Fıstığının Yolculuğu

Journey of Urfa Pistrachio from Garden to the table

Her şey fidelerin toprakla buluşmasıyla başlar...

Everything starts with the fidelites meeting the ground

Ekim İlkbahar'da ya da
Sonbahar'da 3 şekilde yapılır;
Doğrudan tohum ekimiyle
Tüplü fidan dikimiyle
Çöğür dikimiyle

It is planted in Spring and
Fall in three ways,
Direct seed sowing
By sewing tubed seedlings
With Sowing

Dilek AKIN

İsmail ÇÖLKESEN

Ürün yaşı 7 ömrü 150 yıl ve üzeridir

Eskiden, "Fıstığı eken yiyemez" derlerdi. Ancak tarımdaki gelişmeler, aşılama sisteminde alınan olumlu sonuçlarla fıstık ağaçları bir kaç yılda ürün vermeye başlasa da ortalama ürün yaşı 7 yıldır.

Product age 7 years means that over 150 years.

People said that "the person who plants pistachio can not eat it." However, with the developments in agriculture, although pistachio trees start to produce in a few years have the positive results in the grafting system, the average product age is 7 years.

Yasin KÜÇÜK

Yeşil altın ilkbaharla birlikte görülmeye başlar

The green gold (Pistachio) begins to be seen with the spring.

Sedat BASMACI

İlk hasat baklavacılar için yapılır

The first harvest is done for sweet pastry with pistachio makers.

Sedat BASMACI

Fıstığa ben düşmeden dış kabuk yeşilden boz rengine döndüğünde, kabuk henüz açılmadan, yani çıtlamadan toplandığında fıstığın içi en en koyu yeşil, en güçlü rayihayı verir. Baklavada, dondurmada bu fıstık kullanılır.

Before veraison of pistachio, when outer skin turns into from green dun colour, just before the skin is opened, That is, when it is picked up before it is not cracked, the iner of pistachio gives the darkest green and flavour.

İsmail ÇÖLKESEN

Meyve olgunlaşması yaz boyunca devam eder

Murat BİNGÖL

Fruit Ripen continues during summer.

Dalındaki fıstığın %50–70'i çıtlar

50/70 percent of the pistachio in the branch cracks.

İsmail ÇÖLKESEN

İsmail ÇÖLKESEN

Çıtlamamışı
baklava olur

The not cracked are
used for Sweet
pastry with pistachio

Çıtlamışı
çerez olur

cracked ones
become snack
Pistachio .

Dilek AKIN

Dilek AKIN

Çerezlik fıstık Ağustos ayı sonundan Eylül ayı sonuna kadar hasat edilir.

Snack peanuts are harvested from the end of August to the end of September

© Murat BİNGÖL

© Sedat BASMACI

Baklavalık fıstık Temmuz ve Ağustos aylarında hasat edilir.

Meyvelerin dış kabuğunun saydamlıktan matlığa dönüştüğü ve kırmızı kabuğun yumuşayarak sert kabuktan ayrıldığı devre olgunluk devresidir.

Olgunlaşmış fıstık hasadının ilk ürünleri çikolata ve lokum endüstrisinde kullanılır. Hasadın sonunda, yani tüm kabuklar çıtladığında kuruyemişçiler için en makbul ürün ortaya çıkar...

Sweet pastry with pistachio peanuts are harvested in July and August.

The period is the maturity cycle when the outer shell of the fruit turns from transparency to matte and the red shell is softened and separated from the hard shell. The first products of ripe pistachio harvest are used in the chocolate and Turkish delight industry. At the end of the harvest, that is, when all the crusts are cracked, the most desirable product reveal for the nuts sellers

Yılmaz KARASEVDA

Toplanan fıstık,
dev eleklerden geçirilir

Collected Pistachios
are passed through giant sieves .

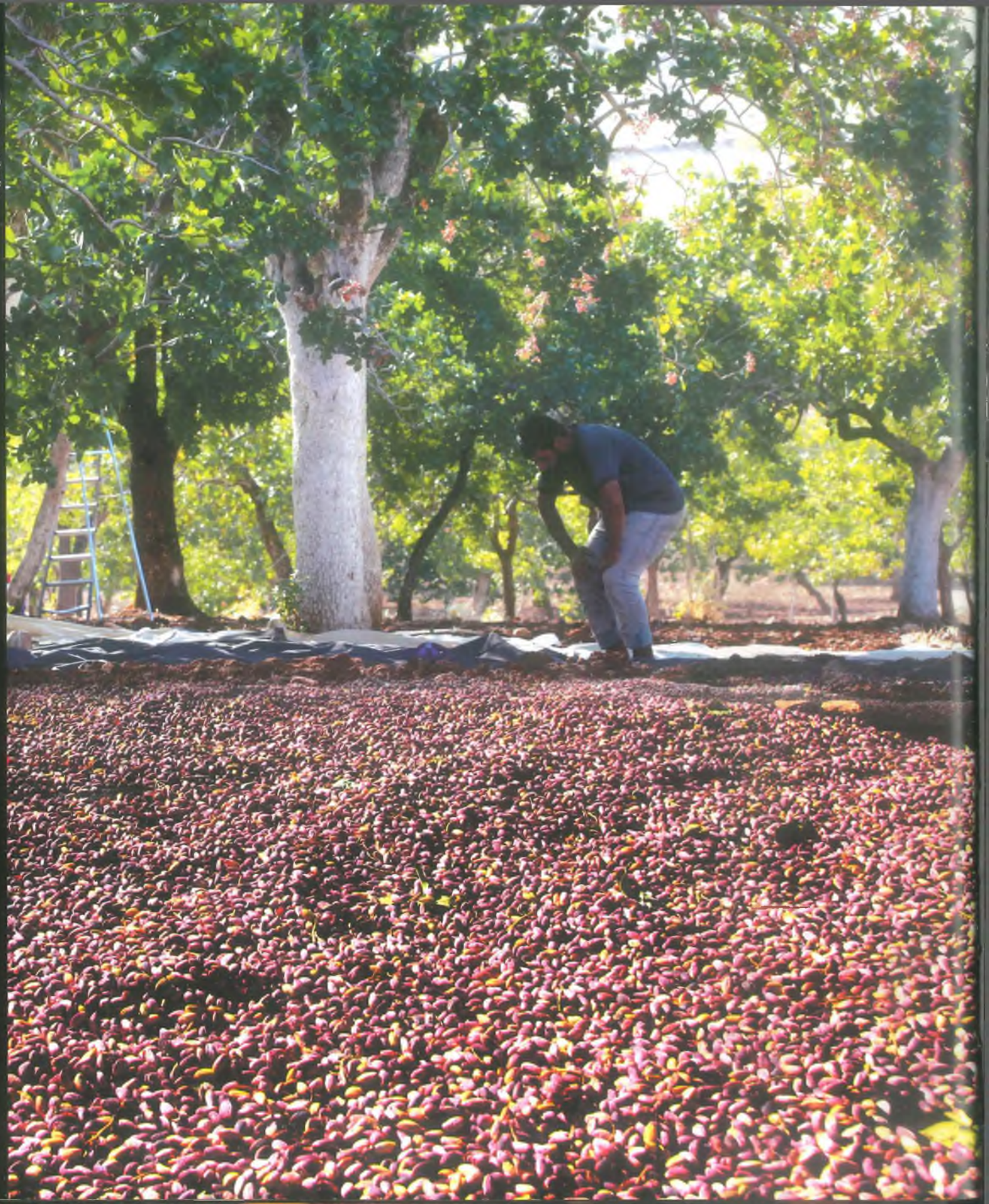
Yasin KÜÇÜK

Hasat edilen fıstık bahçede kurumaya bırakılır

Sergi yerleri genellikle fıstık bahçelerinin içerisinde olur. Meyveler burada güneşte kurutulur. Uygun hava koşullarında 3-4 günde fıstıkların nem oranı % 3-5'e düşer.

Harvested pistachios are left to dry in the garden

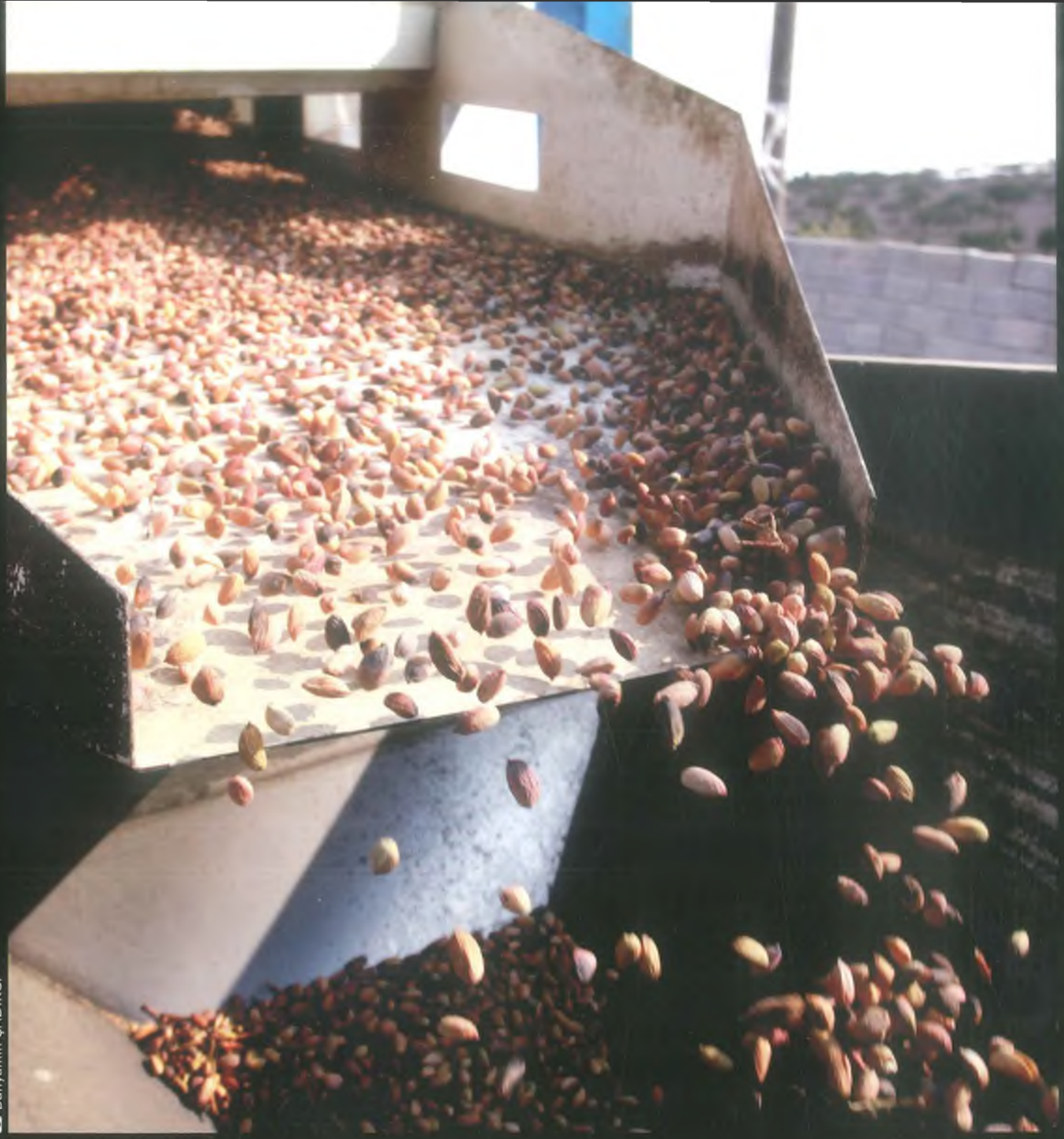
The exhibition places usually take place in the pistachio gardens. The fruit is dried here in the sun. At suitable weather conditions the humidity of the nuts decreases 3-5% in 3-4 days.



Bünyamin ÇADIRCI

Fıstık hasattan sonra sanayi tesislerinin yolunu tutar.

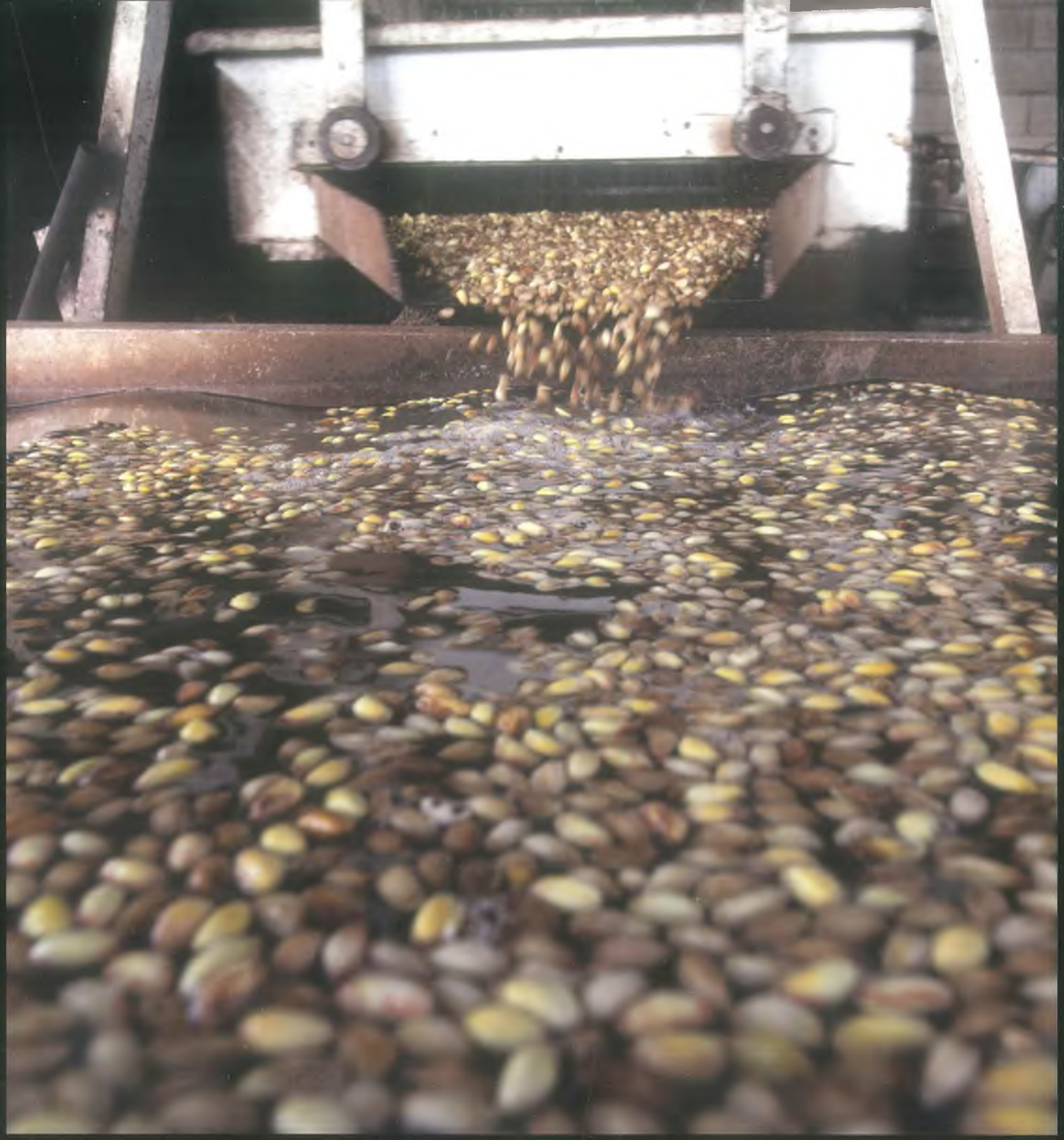
The pistachio has gone to industrial plants after the hash



© Bünyamin ÇADIRCI

Sanayi tesislerine getirilen Urfa fıstığı geniş kazanlara dökülerek işleme aşaması başlatılır.

Urfa pistachios brought to industrial facilities are poured into large boilers and processing phase is started.



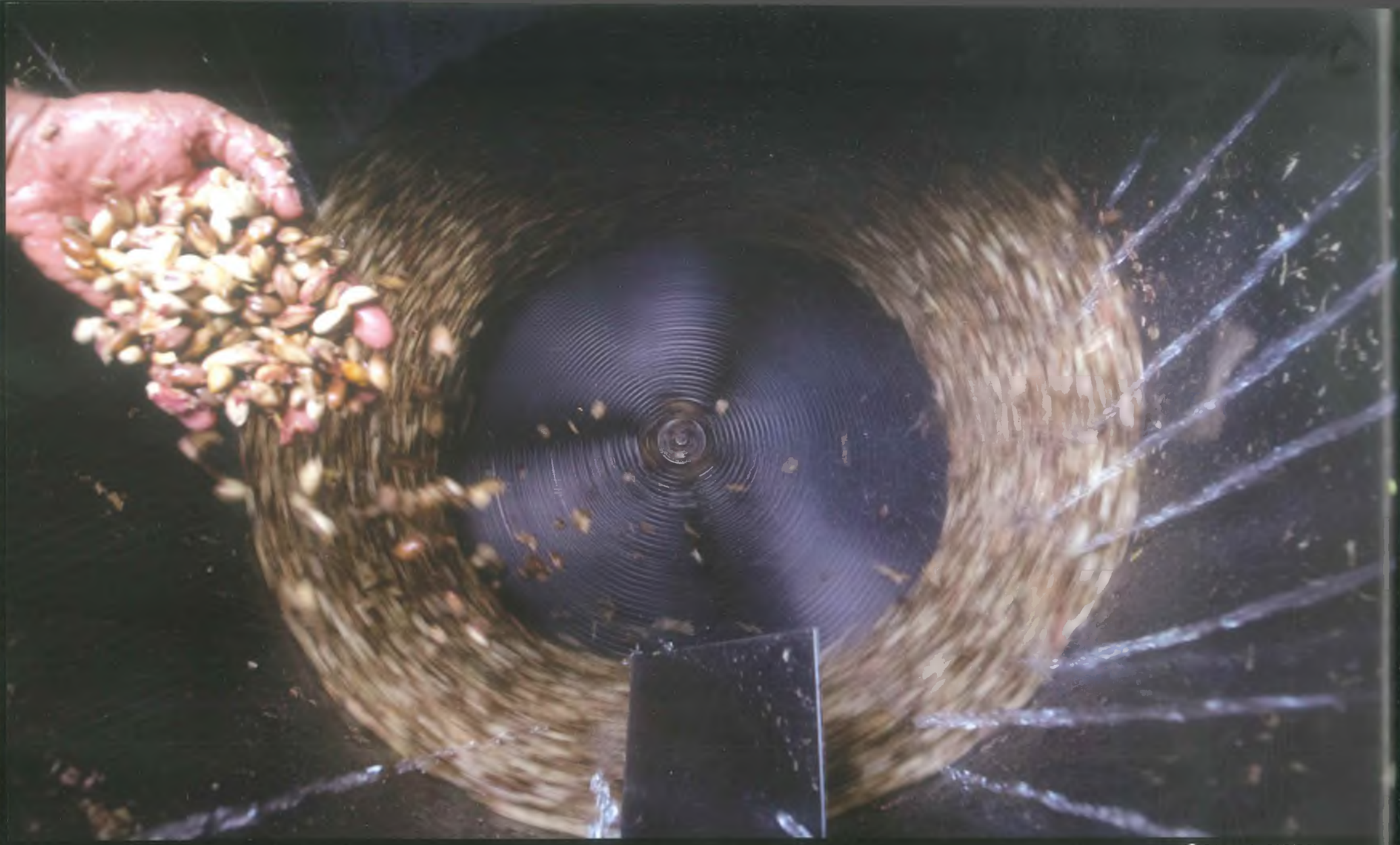
Bünyamin ÇADIRCI

Yumuşatma

Kavlatma öncesi meyvedeki kırmızı kabuk, sert kabuktan ayrılarak çıkarılır. Bunun için su ve buharla yumuşatma sağlanır.

Tenderize

The red crust is removed from the crust before fraking. For this, water and steam softening is provided.



Bünyamin ÇADIRCI

Kavlatma

Kabukları yumuşatılan fıstıkların rahatça ayıklanması için yüksek devirde çevrilerek, ayıklama sağlanır.

Roasting

Pistachios shells of whose softened are turned at high speed for easy sorting.

Yasin KÜÇÜK

Serme

Kırmızı kabuklarından ayrılan fıstıklar geniş alanlara serilerek kurutmaya hazırlık yapılır.

Laying

The pistachios that are separated from the red shell are laid out in wide areas and prepared for drying.

Bünyamin ÇADIRCI

Kurutma

Açık havada kurumaya bırakılan fıstıklar, zaman zaman çevrilip ters yüz edilerek, sert kabuğun her tarafında kurumanın eşit olması sağlanır.

Drying

Pistachios left to dry outdoors are occasionally turned and inverted to ensure that the drying on all sides of the hard shell is equal.

Bünyamin ÇADIRCI

Kurutulan fıstık toplanarak, çıtlama, tuzlama ve kavurmaya hazır hale getirilir.

Dried pistachios collected is got ready to be cracked, salted and roasted.

Bünyamin ÇADIRCI

Kavurma

Urfa fıstığının en yaygın tüketim şekli kavrulmuş tuzlu Urfa fıstığı şeklindedir. Kavrulmuş tuzlu Urfa fıstığı, kavlatılmış ve çıtlatılmış Urfa fıstıklarının belirli bir tuz oranında belirli tuzla karıştırılmasıyla elde edilir.

Roasting

The most common form consumption of Urfa pistachio is in the shape of roasted salted Urfa pistachio. Roasted salted Urfa pistachios are obtained by mixing the roasted and cracked Urfa pistachios with a certain salt in a certain rate.

Bünyamin ÇADIRCI

Dolu Boş Ayrımı

Urfa fıstığı kavurma işleminden önce dolu ve boşları ayıklanarak seçilir.

Full Empty Discrimination

Urfa pistachio are picked as full and empty to be roasted.

İsmail ÇÖLKESEN

Birecik'te her yıl hasat şenliği düzenlenir

The harvest festival is organized every year in Birecik.

Bünyamin ÇADIRCI

Hasat biter budama başlar

Yasin KÜÇÜK

Harvest ends pruning starts.

© Dilek AKIN

Budama Ekim ayından Aralık ayına kadar sürer.

Pruning lasts from October to December.

Bünyamin ÇADIRCI

Fıstık ağaçları
kış uykusunda
baharı bekler.

Peanut trees
wait for spring in
their winter sleep.

Fıstığa Dair Her Şey

Fıstık, ilk olarak Etiler zamanında Anadolu'da bitki kültürüne alındı. Efsaneye göre, Kraliçe Shaba, fıstığı "krallığın yiyeceği" olarak açıklamış, halktan olanların bu meyveyi yetiştirmesini ve tüketmesini yasaklamıştı. Daha o çağlarda kral sofralarına girmiş olması, fıstığın besleyici değerinin bilindiğini gösteriyor.

İlk olarak Etiler'in yetiştirdiği fıstık, Güney Anadolu'dan M.S. 1. yüzyılda Roma'ya, oradan Akdeniz Havzası'na götürülüp, ardından İspanya, Kuzey Afrika, Sicilya ve Güney Fransa'ya yayıldı. Iran, Afganistan, Hindistan'da yabani türleri bulunan fıstık, 19. yüzyılın ikinci yarısında ABD'ye yayıldı.

Yeşilin en güzel tonu

Yeşilin en güzel tonuna ismini veren Urfa fıstığı, hem ekonomik hem de kültürel anlamda Birecik ekonomisinin en önemli tarım ürününü oluşturuyor.

Fıstık sıcağı seviyor

Yazın sıcaklık ve kuraklık ister. Yaz mevsiminin uzun olduğu yerlerde yetişir. Türkiye'de 41 ilde fıstık yetiştiriciliği yapılıyor ancak, en büyük üretici bölge yüzde 94 ile Güneydoğu Anadolu Bölgesi...

Bir yıl üzüyor, diğer yıl sevindiriyor

Periyodisite (bir yıl ürün verip diğer yıl rekoltenin düşmesi) gösteren bir meyve türü olduğundan üretim yıllara ve ülkelere göre değişimler gösteriyor.

Üretim lideri İran

Dünya toplam Urfa fıstığı üretiminin ortalama yüzde 84,46'sını İran, ABD ve Türkiye üretiyor. Türkiye, fıstık üretiminde İran ve ABD'den sonra dünyada üçüncü sırada yer alıyor.

Türkiye 2006'da birinciliği kaptırdı

Türkiye 2006 yılında üretimde dünya ikincisi iken 2007'den itibaren ikinciliği ABD'ye kaptırdı. Türkiye Ziraat Mühendisleri Odası'nın TÜİK verilerine dayanarak, Eylül 2016'da açıkladığı rapora göre, 2015 yılında 1 milyon 23 bin ton olan dünyadaki toplam üretimin 480 bin tonunu, yani yüzde 46.92'sini İran karşılıyor.

Toplam üretimin, 240 bin tona tekabül eden yüzde 23.46'lık kısmı ABD tarafından gerçekleştirilirken, Türkiye 144 bin ton üretimle yüzde 14.08'lik bölümü karşılayarak, üçüncü sırada yer alıyor. İran ve ABD, Urfa fıstığı üretimini ovalarda, sulu koşullarda, büyük arazilerde, birim alana sık ağaç dikimiyle yaparak, dekara yüksek verim alıyor.

All About Pistachio

Pistachio was first planted in Anatolia during the Hittites period. According to the legend, Queen Shaba explained the peanuts as "the food of the kingdom" and forbade those who were public to grow and consume this fruit. The fact that pistachio entered the king's tables in those days shows that the nourishing value of the nuts is known. The pistachio , first planted by Hittites , then spreaded from South Anatolia to Rome in the 1st century BC,, then to the Mediterranean Basin, then to Spain, North Africa, Sicily and Southern France. Pistachios with wild species present in Iran, Afghanistan and India spread to the US in the second half of the 19th century.

The most beautiful tone of green

Urfa pistachio , which gives its name for the best green color, is the most important agricultural product of the Birecik economy both economically and culturally.

Pistachio loves warmth

It demands warmth and drought in the summer. It grows in places where summer is long. Pistachio farming is done in 41 provinces in Turkey, however, the largest manufacturer is Southeastern Anatolia Region with 94 percent ...

One year is upsetting, another year is making me happy.

Since it is a type of fruit that shows periodicity (yielding one year and dropping the yield of the other year), production varies according to years and countries.

Production leader Iran

Iran, Turkey and the United States produces 84,46 per cent of the world total Urfa pistachio production. Turkey, after Iran and the United States about the peanut production ranks third in the world. Turkey has lost the first rank in 2006. Turkey was the second in world production in 2006, lost second place to the United States since 2007. On the basis of Turkey Statistical Institute data of Turkey's Chamber of Agricultural Engineers , according to a report released in September, 2016 , in 2015, the world's total production of 1 million 23 thousand tons, 480 thousand tons, that is, 46.92 per cent of it is met by Iran. The total production of 240 thousand tons per cent from the corresponding portion of 23.46'lık carried out by the US, Turkey met with the production of 144 thousand tons , that is ; per cent 14.08'lik section, took third place. Iran and the USA are getting high efficiency by making Urfa pistachio production on plains , watery conditions, big land, with frequent tree planting in unit area.

Üretim Artıyor

Türkiye'de yetiştirilen fıstık genellikle aroması yoğun ve lezzetli, ayıklanması nispeten zor olduğundan kabuksuz tüketime uygun çeşitlerden oluşuyor. İran ve ABD'nin ürünleri ise daha verimli ancak nispeten daha lezzetsiz ve çıtlaklık oranı yüksek yuvarlak çeşitlerden oluşuyor.

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verilerine göre, 2009 yılında 2 milyon 144 bin 897 dekar alanda Urfa fıstığı üretimi yapılırken, 2015 yılına gelindiğinde alan miktarı 2 milyon 871 bin 232 dekara çıktı. Ortalama verim ise 2009'da 2.71 kilogramdan, 2015'te 4.02 kilograma yükseldi.

Periyodisite özelliğinden dolayı üretim yıllara göre değişiklik göstermekle birlikte ülke genelinde en büyük üretici il Şanlıurfa..

Şanlıurfa'yı Gaziantep, Siirt, Adıyaman, Kahramanmaraş, Kilis, Manisa, Diyarbakır, İzmir, Mersin, Mardin, Çanakkale, Batman ve diğer iller izliyor.

DÜNYA`DA FISTIK ÜRETİMİ VE PAYI

ÜLKELER	ÜRETİM MİKTARI(TON)	PAYI(%)
İRAN	480.000	46,92
ABD	240.000	23,46
TÜRKİYE	144.000	14,08
ÇİN	80.000	7,82
SURİYE	57.000	5,57
DİĞER ÜLKELER	22.000	2,15
GENEL TOPLAM	1.023.000	100

Peanut production and share in the world

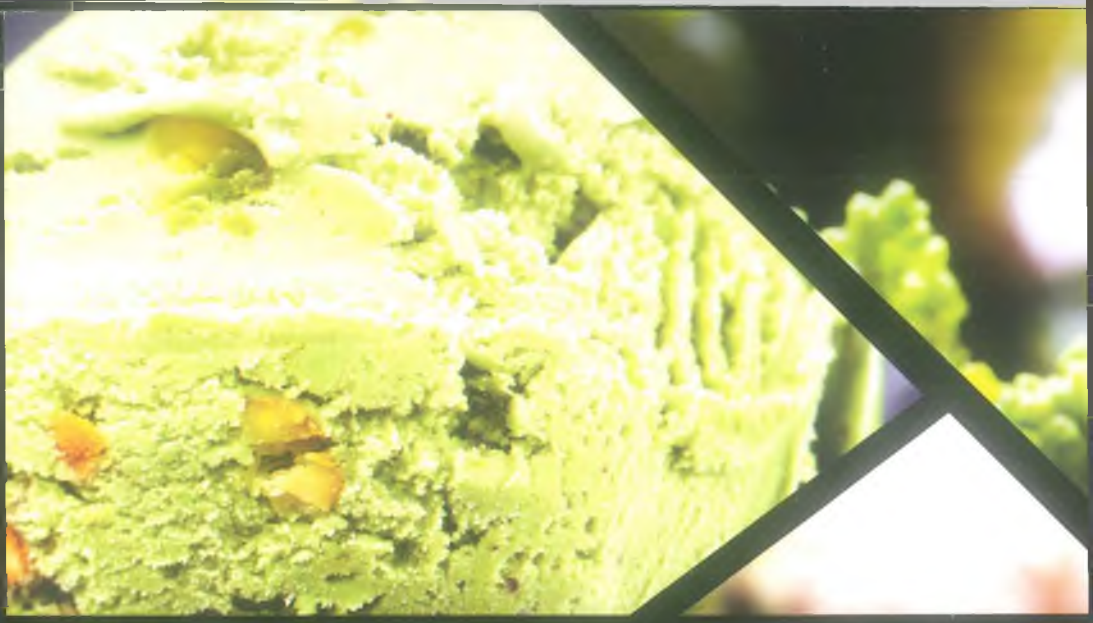
TÜRKİYE`NİN FISTIK ÜRETİMİ

YILLAR/ YEARS	ÜRETİM / PRODCUTION (TON)
2000	75.000
2001	30.000
2002	35.000
2003	90.000
2004	30.000
2005	60.000
2006	110.000
2007	73.416
2008	120.113
2009	81.795
2010	128.000
2011	112.000
2012	150.000
2013	88.600
2014	80.000
2015	144.000

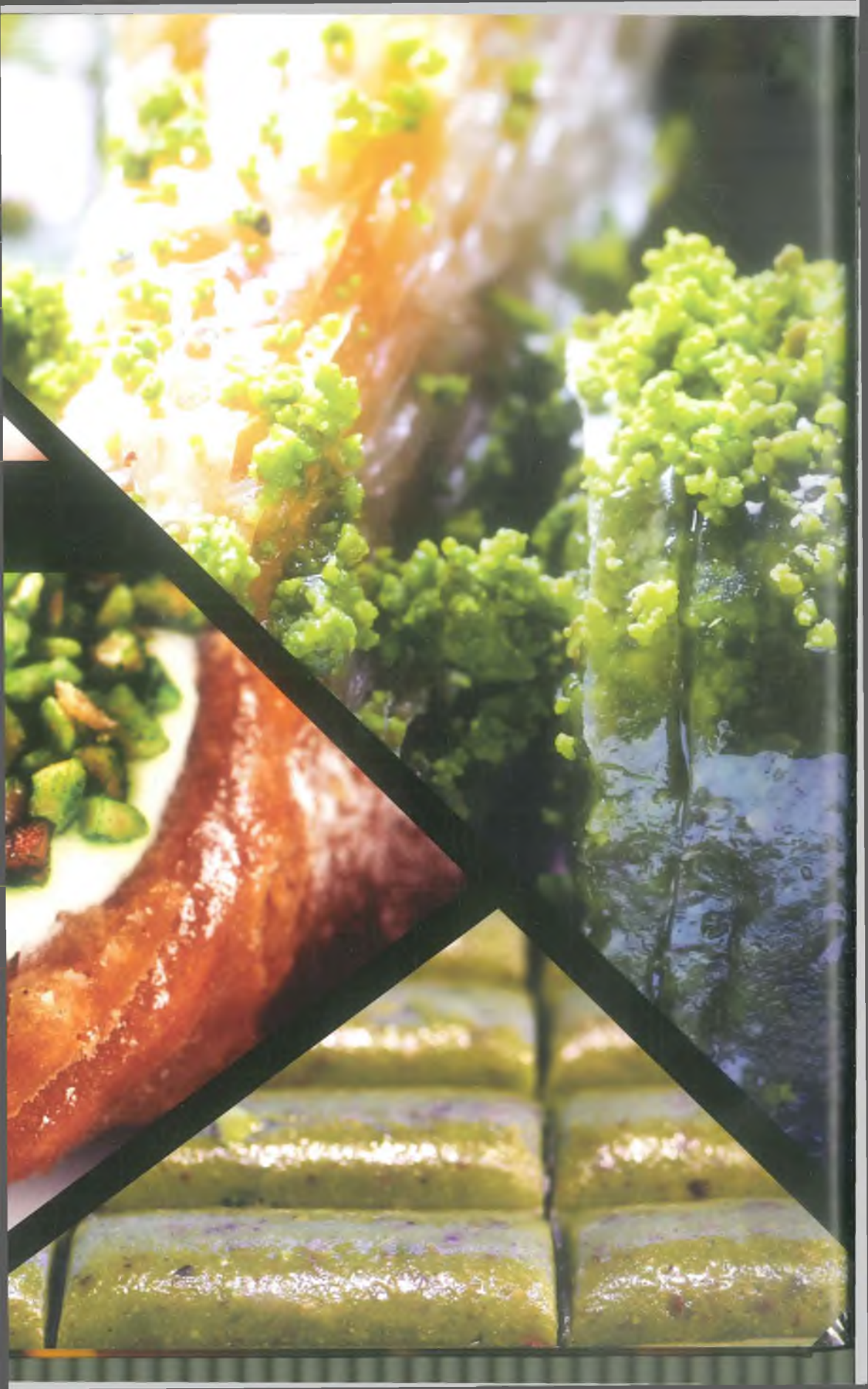
TURKEY PSITACHIO PRODUCTION

Production Increasing

Becasue the aroma of pistachios grown in Turkey usually dense and delicious, are relatively difficult to extract , shell-free consumption consists of appropriate varieties. Iranian and American products are more nutritious but relatively less flavorful and have a high crackness roundness varieties. According to Turkey Statistical Institute (TUIK) data, while in 2009, Urfa pistachio planted in 2 million 144 thousand 897 hectare area , by the year 2015, the amount of land increased to 2 million 871 thousand 232 hectares . Average yield increased from 2.71 kilograms in 2009 to 4.02 kilograms in 2015. Due to the periodicity feature, production varies according to years, but the biggest producer in the country is Sanliurfa .. Sanliurfa is followed by Gaziantep, Siirt, Adıyaman, Kahramanmaras, Kilis, Manisa, Diyarbakir, Izmir, Mersin, Mardin, Canakkale, Batman and others.



Fıstıklı Lezzetler



Tastes with Pistachios

Lezzete adım adım

İlkbahar ya da Sonbahar 'da deler toprakla buluşur. Ürün yaşı 7, ömrü 150 yıl ve üzeridir. Meyve verimi süreci Mart sonu Nisan ayı başında baslar.

Hasat

Güneydoğu'da Temmuz ayı ortasından Eylül ayı sonuna kadar sürer; Fırat vadisi gibi daha sıcak yörelerde olgunlaşma Ağustos ayı ortalarında; tamamlanır. Hasat çoğunlukla elle işçiler tarafından yapılır.

Hasadın 3 aşaması

Dış kabuk yeşilden boz rengine döndüğünde, kabuk henüz açılmadan, yani çıtlamadan toplandığında fıstığın içi en koyu yeşil, en güçlü rayihayı verir. Baklavada, dondurmada bu fıstık kullanılır. Biraz daha olgunlaşınca çikolata, lokum endüstrisinde kullanılır. Hasadın sonunda, yani tüm kabuklar çıtladığında kuru yemişçiler için en makbul ürün ortaya çıkar..."

Çıtlamışı çerez, çıtlamamışı tatlılara, yemeklere malzeme olur

Özet olarak baklavacı için fıstığın çıtlamamışı, kuruyemişçi için çıtlayıp mükemmel şekilde açılmışı makbul. En yüksek yatı bu standarttaki ürün alıyor.

İŞLEME TEKNİKLERİ

Kavlatma

Kavlatma, meyvede kırmızı kabuğun sert kabuktan ayrılarak çıkarılmasıdır. Bu işlem ülkemizde genellikle kurutulma ve depolamadan sonra işleme ve pazarlama öncesi yapılır. Kuru kırmızı kabuklu URFA fıstığının işlenmesi beş kısımda oluşmaktadır:

01. Kırmızı kabuğun su veya buharla yumuşatılması.

02. Yumuşayan kabuğun devliplerde veya berglas merdanelerde ezilmesi.

03. Ezilen kabukların eleklerde ayrılması.

04. Meyvelerin yıkanarak temizlenmesi.

05. Meyvelerin süratle sıcak hava ile kurutulması.

Çıtlama

Urfa fıstığı meyvelerinin kemik kabuklarının boyuna olarak meyvenin olgunlaşma sırasında kendiliğinden veya sonradan mekanik olarak açılmasına çıtlama denir.

Mustafa KILIÇ

Taste step by step

In spring or autumn, the bullet meets with the earth. The product age is 7 years old and the life is over and 150 years. The fruit-yielding process begins at the end of March and ends at the beginning of April.

Harvest

It lasts from the middle of July to the end of September in the Southeast ; ripening in hotter regions like the Euphrates Valley is completed in mid-August. The harvest is mostly made by the workers with hand.

3 stages of the harvest

when outer shell turns into from green dun colour , just before the shell is opened , that is , when it is picked up before it is not cracked , the iner of pistachio gives the darkest green and flavour . This pistachio is used in ice cream and Seet pastry with pistachio . Peanut is used in chocolate and Turkish delight industry as it matures. At the end of the harvest, that is, when all the crusts are cracked, the most favorable product for seller of dried nuts and fruits will emerge ... " cracked become dried nuts and fruits , not cracked become materials for deserts and food .

In summary, not cracked pistachio is plausible for the maker of sweet pastry with nuts and cracked and percectly opened ones are plausible for seller of dried nuts and fruits. The highest price is based on this standard.

PROCESSING TECHNIQUES

Spalling

The spalling is to remove the red shell from the hard shell in the fruit. This is usually done in our country before processing and marketing after drying and storage. The processing of the dry red-crusted URFA pistachio is composed of five parts:

01. Softening of red shell with water or steam.

02. The softened crust is crushed in revolutions or berglas rolls.

03. Separation of crushed shells on sieves.

04. Washing and cleaning the fruit.

05. Quick drying of the fruit with hot air.

Cracking

Cracking means that bone shells of Urfa Pistachio fruits in a longitudinal way during the ripening opening spontaneously or mechanically.

Yüzde 50 / 70'i çıtlak

Çıtlaklık, çeşit özelliğine göre değişim göstermektedir. Ancak normal kültürel tedbirlerin yapıldığı bahçelerden elde edilen ürünlerin genellikle %50-70'i çıtlak olmaktadır.

Çıtlama işlemi halen özel fıstık pensleri ve çekiçlerle yapılmaktadır. Çıtlama işlemi genellikle çocuklar ve kadınlar tarafından yapılmaktadır. Bir işçi günde 15-20 kg fıstık çıtlatabilmektedir.

Çıtlatma makinalarının çıtlatma kapasiteleri 8 saatte 210-400 kg dır.

Kavurma

Urfa fıstığının en yaygın tüketim şekli kavrulmuş tuzlu Urfa fıstığı şeklindedir. Bu fıstık, belirli bir derecesinde belirli tuz oranında, belirli süre karıştırılarak, kavrulmasıyla elde edilir.

Kuru kırmızı ve sert kabuğundan ayrılan iç meyveler önce bozuk,ezik ve zararlı tahribatına uğramış olanlar seçilerek ayıklanır. Ayıklanmış iç meyvelerin yeşil görünüm kazanmaları için iç meyvenin dış kabuk zarları soyularak çıkarılır. İç meyve zarının meyveden kolaylıkla soyulması için dış kırmızı kabuğun soyulması işleminde olduğu gibi, bunu da tohum zarının ıslatılması gerekmektedir. Tohum ıslatılması 110-120 derecedeki buharda 5-6 dakika bekletmekle sağlanır.

Yumuşatılan iç meyveler özel yapılmış geniş yüzeyli eleklere serilerek kurutulur. Havalandırılan ve soğutulan meyveler lastik merdaneler arasından geçirildikten sonra sıcak hava ile kurutulur .

Muhafaza

URFA fıstığının bileşiminde %50 den fazla yağ, %20 den fazla protein bulunmaktadır. Taze URFA fıstığında %41-42, kuru kırmızı kabuklu URFA fıstığında da %3-5 oranında su bulunmaktadır.

Ürünü depolama süresince, sıcaklık, nem ve ışık, meyve kalitesi üzerine etkili olmaktadır. Ürünün kendine özgü depolama koşullarına uyulmadığı takdirde bozulmalar hızlanmaktadır.

Depolama süresi

Sert kabuklu meyveler 1-10 C'de ve %65-75 bağıl nemli koşullarda kabuklu olarak 9-24 ay, 1-10 C'de ve %65-75 bağıl nemde 1 yıl, vakum ve gazlı ambalajlarda 1-10 C'de 1-2 yıl , donmuş olarak -18 C'de 3 yıl kadar muhafaza edilmektedir. Öte yandan iç URFA fıstığı parşömen kâğıdı ile kaplanmış karton kutu içerisinde 12-14 C, derecelerinde %50- 60 bağıl nem koşullarında 14 ay, aynı sıcaklık ve % 75-80 bağıl nemde ise 4 ay süreyle muhafaza edilebilmektedir.

50 / 70 Percent cracked

Crackness varies according to the characteristics of the variety. However, 50-70% of the products obtained from the gardens where normal cultural precautions are made are cracked . The cracking process is still done with special pistachio pliers and hammers. Cracking Process is done usually by children and women. A worker can crack 15-20 kg of pistachio a day. Cracking machines capacity is about 210-400 kg in 8 hours.

Roasting

The most common form consumption of Urfa pistachio is in the shape of roasted salted Urfa pistachio. Roasted salted Urfa pistachios are obtained by mixing the roasted and cracked Urfa pistachios with a certain salt in a certain rate. Inner fruits are first removed from dried red and hard shells are picked from those that have been damaged, lacerated and destroyed. Outer shell membrane is removed by peeling in order to get green appearance for picked iner fruits.

Just as in the process of peeling the outer red shell to peel the inner fruit membrane easily, seed membrane should be wetted . Seed wetting is provided by waiting for 5-6 minutes at 110-120 degrees. The softened inner fruits are dried by spreading them on specially made large surface sieves. Ventilated and cooled fruits are passed through rubber rolls and then dried with hot air.

Conservation

In the composition of URFA pistachio , there is more than 50% fat and more than 20% protein.

There is water in 41-42% of fresh URFA pistachio and 3-5% in dry red shell URFA pistachio. During the storage period, temperature, humidity and light affect fruit's quality. Deterioration accelerates if the product does not adhere to its own storage conditions.

Storage time

Hard-shelled fruits at 1-10 C0 and in 65-75% relative humidity condiitions in shells for 9-24 months, 1-10 C0and in 65-75% relative humidity for 1 year, in vacuum and gas packs 1-10 C0 for 1-2 years, frosted at -18 C0 for 3 years are kept.

On the other hand, the inner URFA pistachio that covered with parchment paper and stored in a cardboard box at 12-14 C0 degrees for 14 months at 50-60% relative humidity conditions and 4 months at the same temperature and 75-80% relative humidity conditions can be kept.

Mustafa KILIÇ

Hem taze hem kuru olarak tezgahta satılır

Sold on the counter both fresh and dry

İsmail ÇÖLKESEN

Çıtlak fıstıklar
çerezcilerin gözdesi olur

Cracked pistachios become
the favour for seller of nuts .

Dilek AKIN

Kabuklarından ayrılan fıstık, iç fıstık olarak da satılır

Pistachios removed from their shells are also sold as inner pistachio

İç fıstığın lezzet şöleni

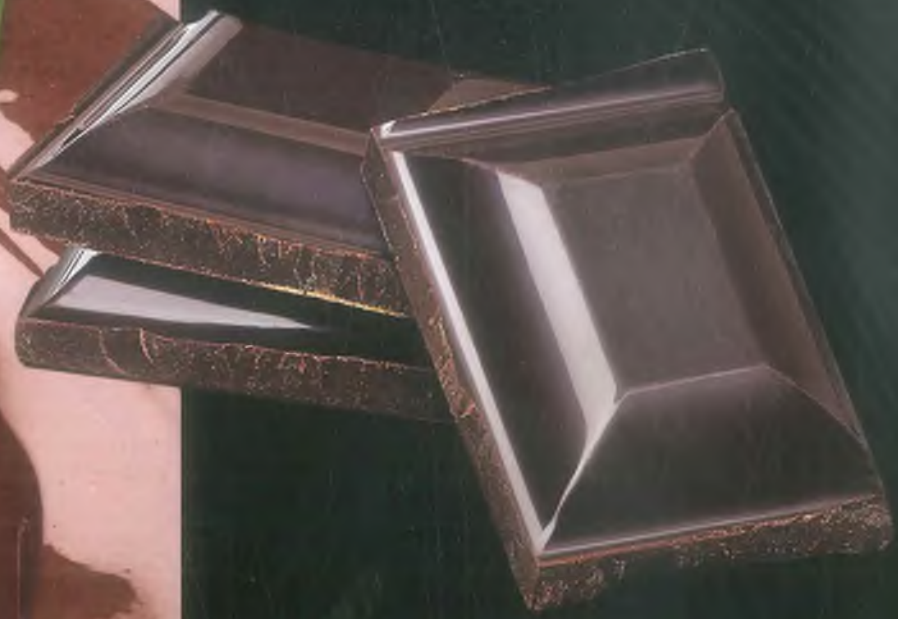
Yasin KÜÇÜK

Inner Pistachio taste Festival

Dilek AKIN

Mustafa KILIÇ

Dilek AKIN



Dış zarı alınan fıstık çikolata sanayinde kullanılır

Pistachio whose outer membrane taken can be used in chocolate industy .

Dilek AKIN

Öğütülmemiş ya da öğütülmüş olarak tatlı ve yemeklere malzeme olur.

Sedat BASMACI

Ungrounded or grounded pistachios becomes a sweet and food stuff.

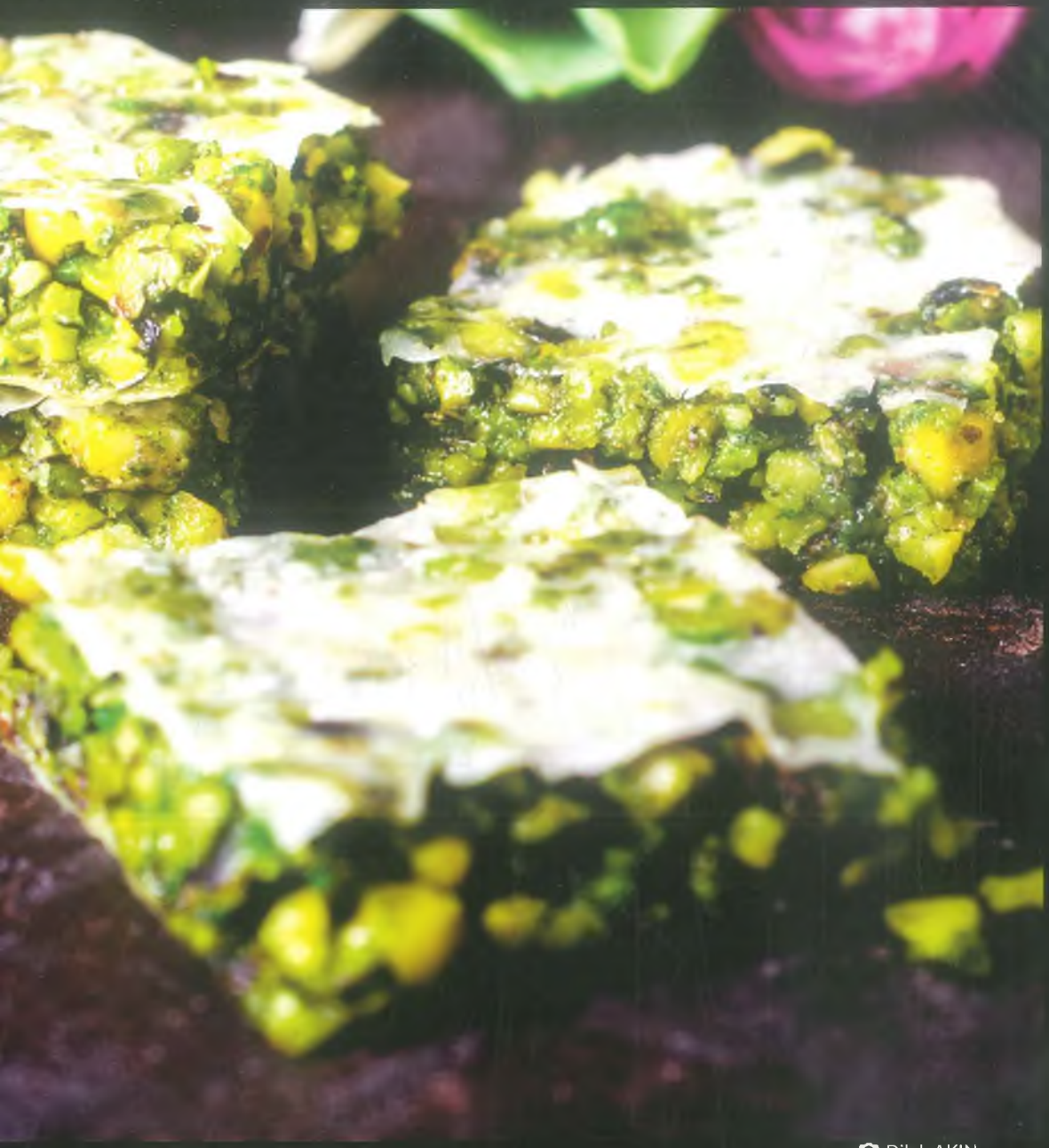
Dilek AKIN

Baklavanın olmazsa olmazı

Sweet Pastry with nusts must.

Tatlıların tadına tat ka

atar / Increase the tastes of sweets



Dilek AKIN

Mustafa KILIÇ

Ne kadar fıstık o kadar lezzet

Dilek AKIN

The more pisto

Mustafa KILIÇ

achio the more tastes

Damak tadının zirvesi

Mustafa KILIÇ

Peak of taste

Yılmaz KARASEVDA

Lezzetlerin efendisi

İsmail ÇÖLKESEN

Yasin KÜÇÜK

hem göze hem

ord of tastes

Fıstıklı tatlılar
n damak tadına hitap eder

The pistachio sweets
appeal to both taste and eye.

Dilek AKIN

Urfa kebabına da

Urfa fıstığı lezzeti

Urfa Pistachio
Taste in Urfa Kebab

Dilek AKIN

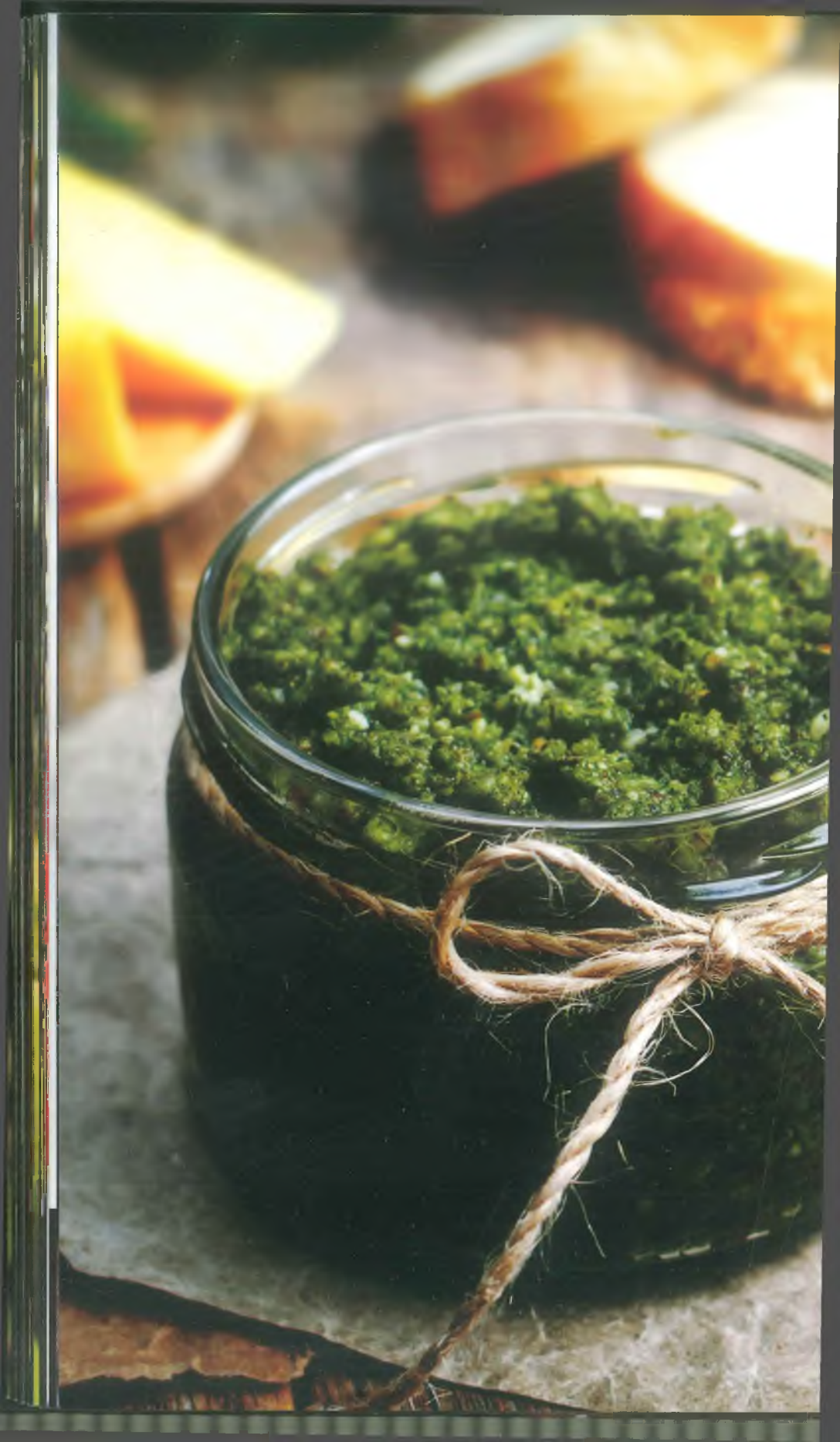
Mustafa KILIÇ

Yemeklerin lezzet kaynağı / Taste source of Meals

Dilek AKIN

Dilek AKIN

Pirz[illegible] fıstık / Pist[illegible]



Dilek AKIN

İlaç gibi...

• Fıstık yıllardır alternatif tıpta bazı hastalıkların tedavisi için kullanılmaktadır.

• Kurutularak oldukça uzun süre saklanabilen ve yılın her ayı tüketilebilen bir besin kaynağıdır.

• Fıstık içeriğinde A, C, E vitaminleri, kalsiyum, bakır, demir, magnezyum gibi mineraller barındırmaktadır. Bu özelliği sayesinde sağlık için geniş bir yelpaze içinde faydaları vardır.

• Göğsü yumuşatır, öksürüğe iyi gelir. Böbrek ve safra kesesi ağrılarını dindirir. İnce bağırsakta glikoz emilimini azaltır ve kan şekerinin yükselmesini önler.

• Bedeni ve zihni kuvvetlendirir.

• Kalbi kuvvetlendir, kroner kalp hastalığı riskini azaltır.

• Akciğeri iltihaplarının temizlenmesine yardımcı olur.

• Böbrek ve meshane kumlarının düşürülmesine yardımcı olur.

• Sindirim sistemi ile alakalı gelişen kanser hastalıklarına yakalanma olasılığını minimuma indirir.

• Çok az besinde bulunan fosfor miktarı ile kemik ve diş sağlığına her yaşta çok önemli katkılar sağlar.

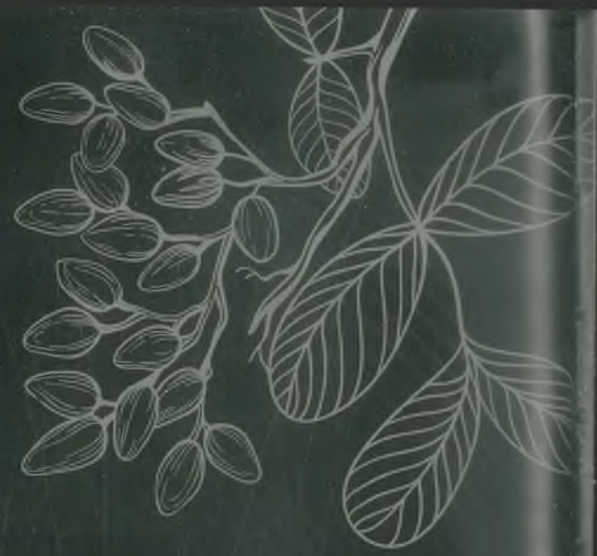
Mustafa KILIÇ

Bünyamin ÇADIRCI

Like a medicine

- *Pistachio has been used for years to treat diseases of some diseases in alternative medicine.*
- *It is a food source that can be stored for a long time by drying and consumed every month of the year. The content of pistachios contains minerals such as vitamins A, C, E, calcium, copper, iron and magnesium. Thanks to this feature, there is a wide range of benefits for health. It softens the chest, it's good for coughing. It relieve pain of Kidney and gall bladder. It reduces absorption of glucose in the small intestine and prevents the blood sugar from rising.*
- *It strengthens the body and mind.*
- *Strengthen the heart, reduce the risk of chronor heart disease.*
- *Helps clear your lungs inflammation.*
- *It helps Kidney and abdomen reduce the sand. It minimizes the possibility of developing cancer diseases related to the digestive system. It provides very important contributions to bone and dental health at every age with the amount of phosphorus found in very little nutrients.*

Urfa fıstığı'nın sorunları ve çözüm önerileri



Türkiye Ziraat Odaları Birliği (TZOB) tespitlerine göre;

01. "Serbest bölgenin yakın olmasından dolayı, İran'dan kaçak bavul ticaretiyle İran fıstığının üreticimizin satış fiyatının yarısına gelmesi, çiftçilerimizi zor durumda bırakıyor. Tedbir alınarak kaçak fıstık girişi önlenmeli.

02. Yeni kurulacak kapama fıstık bahçelerine tesis desteği verilmeli, alan bazlı desteğe geçilmeli

03. Diğer taraftan depolama süresi uzun olan fıstıkta, piyasada kaliteli ürünün her an bulunabilmesi, fiyat istikrarı sağlanması ve üreticimizin yeterli gelir elde edebilmesi için lisanslı depoculuk ve ürün ihtisas borsaları kurulmalı

04. Lisanslı depoculuk ve ürün ihtisas borsalarının hayata geçirilmesi üreticimizin ürününü değerine pazarlamasını sağlayacak, fiyat istikrarında sürdürülebilirlik ile kaliteli ürünün her an piyasada bulunabilirliği mümkün olacak.

05. İhracat kanalları zorlanmalı. Çünkü, dünyanın üçüncü büyük üreticisi Türkiye, Urfa fıstığında yeterince ihracat yapamıyor

06. Üretimde geleneksel metotlar bırakılmalı, kalite ve verimi artıran sulamaya önem verilmeli.

07. "Diğer ülkelerle rekabet edebilmek için sulamanın yanında teknik, hasat ve hasat sonrası işlemlerin modern bir şekilde yapılmalı

Türkiye Mimar Mühendis Odaları Birliği(TMMOB)

Ziraat Mühendisleri Odası'nın raporuna göre;

01. Uluslararası pazarların ihtiyaçlarını karşılayacak miktar ve kalitede Urfafıstığı üretilememektedir

02. İhracatçı firmalar işbirliği yapmaksızın birbirlerinden bağımsız çalışmaktadırlar.

03. İhracat işlemlerinde bürokratik zorluklar fazladır.

04. İç ve dış pazarlarda işlenmiş ürünlere yönelik tüketici tercihleri sürekli değişmektedir.

05. Uluslararası piyasalarda rekabet giderek zorlaşmaktadır.

06. Bazı işletmelerde hijyenik olmayan şartlarda ve kalitesiz üretim yapılmaktadır.

07. İç ve dış pazarlara standart olmayan kalitede ürünler sunulmaktadır.

Urfa Pistachios problems and solution proposals

According to the findings of Turkey Union of Chambers of Agriculture (TZOB) ;

01. "Due to the close proximity of the free zone, Iranian pistachio trading in illegal suitcases from Iran makes our farmers harder to come to the selling price of our producers. Measures should be taken to prevent the entry of fugitive peanuts.

02. Facility to be installed in the newly established closing pistachio gardens should be provided and site-based support should be introduced.

03. On the other hand, licensed warehousing and commodity exchanges must be established in order to ensure that quality products are available at all times, price stability and our producers can earn enough income in the long peanut storage period.

04. Licensed warehousing and product specialization exchanges will enable us to market our product at a value, sustainability in price stability and availability of quality products at any moment in the market.

05. Export channels must be forced . Because, the world's third largest producer ; Turkey does not export enough Urfa Pistachio.

06. Traditional methods should be left in production, importance should be given to irrigation which increases quality and efficiency.

07. "In order to compete with other countries, technical, harvesting and post harvesting processes must be modernized as well as watering.

Turkey Union of Chambers of Engineers Architects (Chamber) , According to the report of the Chamber of Agricultural Engineers;

01. Urfa pistachios can not be produced in quantity and quality to meet needs of international markets.

02. Exporter companies work as independent from each other without cooperation.

03. There are more bureaucratic difficulties in export operations.

04. Consumer preferences for products processed in domestic and foreign markets are constantly changing.

05. Competition in international markets is becoming increasingly difficult.

06. Poor quality production are being made in some enterprises, non-hygienic conditions

07. Non-standard quality products are offered to domestic and foreign markets.

08. Bahçelerde sulama ya yeterince yapılmamaktadır ya da bilinçsizce yapılmaktadır. Her aşamasında yoğun emek var

09. Bitki koruma, bitki besleme, toprak işleme ve budama gibi kültürel işlemler etkin bir şekilde ve bilinçli olarak yapılmamaktadır.

10. Çin, her geçen gün yeni fıstık plantasyonları kurmaktadır.

11. İran ve ABD gibi güçlü rakipler mevcuttur.

12. A atoksine karşı etkili bir çözüm henüz bulunamamıştır.

13. Meyvelerin yıkanma ve kurutulma safhalarında hijyenik koşullar sağlanamamaktadır.

14. Kayıt dışı rmalar ve fason işletmeler yaygındır.

15. Yılda 480 bin ton üretimiyle dünyanın en büyük fıstık ihracatçısı olan İran'a yaptırımların kalkmasının ardından dünyada son beş yılda yatı % 40 yükselen fıstığın ucuzlaması beklenmekte ve bu durum Türkiye'nin aleyhine bir durum olarak görülmektedir.

16. Komşu ülkelerden gelen kaçak fıstık girişi önlenmelidir. Sonuç olarak; yeni kurulacak kapama fıstık bahçelerine tesis desteği verilmeli, alan bazlı desteğe geçilmelidir. Depolama süresi uzun olan Urfa fıstığında, piyasada kaliteli ürünün her an bulunabilmesi, yat istikrarı sağlanması ve üreticinin yeterli gelir elde edebilmesi için lisanslı depoculuk ve ürün ihtisas borsaları kurulması gerekmektedir.

Fıstık Araştırma İstasyonu Müdürlüğü (Gaziantep) tespitlerine göre;

- Araştırma sonuçlarına göre fıstıkta sulama %35-40, gübreleme %50, iyi bir çeşit seçimi %35-38 ve ha f budama %15-17 oranında verimi artırmaktadır. Bu teknikler iyi bir yayım programı ile üreticilere yaygınlaştırılmalıdır.

- Üretim maliyetini yükselten gübre, mazot, ilaç vb. masra arında indirim sağlanmalı ve ağaçlar verime yatıncaya kadar (10-12 yıl) üreticiler desteklenmelidir.
GAP bölgesinde barajların tamamlanmasıyla birlikte bölgede sulama imkânları artmaktadır. Sulu koşullarda bahçe tesisi desteklenerek yaygınlaştırılmalıdır.

- İri çeşitlerle üretim yaygınlaştırılmalıdır. Dış pazar özellikle iri ve gösterişli (çıtlama aralığı fazla, doğal çıtlamış, dış kemik kabuğu beyaz) çeşitleri istemektedir. Ülkemizde yaygın olarak yetiştirilen çeşitler hem küçük meyveli hem de dış kemik kabuğu koyu renklidir. Özellikle Siirt ve Tekin çeşitleri iri meyveleri ve çerezlik özellikleri bakımından dış pazar isteklerine uygun olduğundan, yeni tesislerde bu çeşitler yaygınlaştırılmalıdır.

- Ülkemizde yoğun olarak yetiştirilen çeşitlerin meyveleri küçük ve gösterişsizdir, ancak bunlar güzel tat ve aromaları bakımından İran ve A.B.D.'de yetiştirilen çeşitlere göre üstün özelliklere sahiptir. Bu çeşitlerimiz dış pazarlarda, üstün olan tat ve aromaları yönüyle tanıtılmalıdır.

- İşleme ve paketleme sanayimiz entegre hale getirilmeli ve el değmeden işleme sanayisi geliştirilmelidir.

08. *Irrigation on the gardens is not done sufficiently or is done unconsciously. There is intense labor at every step.*

09. *Cultural processes such as plant protection, plant nutrition, tillage and pruning are not done efficiently and consciously.*

10. *China is building new peanut plantations with each passing day.*

11. *There are strong opponents such as Iran and the United States.*

12. *An effective solution against atoxia has not yet been found.*

13. *Hygienic conditions are not provided during washing and drying of the fruit.*

14. *Informal firms and freight businesses are common.*

15. *After the sanctions were lifted for Iran, which is the world's largest exporter of pistachio , with production of 480 thousand tons per year, it is expected that the price of peanut which is increased by 40% in the last five years in the world becomes cheap and this condition is seen as a case against Turkey.*

16. *illegal entry of pistachios from neighboring countries should be banned . As a result; site hunting should be provided to the newly established closure pistachio gardens, and site-based support should be introduced. Licensed warehousing and commodity exchanges must be established in order to ensure that quality products are available at all times, price stability and our producers can earn enough income in the long peanut storage period. According to the findings of the Directorate of Pistachio Research Station (Gaziantep);*

- According to the results of the research, irrigation 35-40% , fertilization 50%, good variety selection 35-38 % and wheat pruning 15-17% increase nutrition at hese rates. These techniques should be disseminated to producers with a good publishing program.

- Fertilizers, diesel, pharmaceuticals etc. that increase the production cost. discounts should be provided at expense and trees should be subsidized by producers until (10-12 years). With the completion of dams in the GAP region, irrigation opportunities in the region are increasing. In watered conditions gardening facilities should be supported and disseminated.

- Production with large variety should be widespread.
The foreign market is particularly demanding for large and flashy varieties (more cracked spacing, naturally cracked , outer bone shell white). The cultivars that are widely grown in our country are both small fruit and dark colored with outer bone shell. Especially Siirt and Tekin varieties are suitable for foreign market demands in terms of their large fruit and snack characteristics, so these varieties should be spread in new plants.

-The fruit of the varieties grown intensively in our country is small and unpretentious, but they have superior properties in terms of their good taste and flavor compared to the varieties grown in Iran and the United States.

- Processing and packaging industry should be integrated and untouched processing industry should be developed.

Yasin KÜÇÜK

İLLERE GÖRE FISTIK ÜRETİMİ (TUİK, 2016) *Pistachio production according to CITIES (TUIK 2016)*

İLLER/ CITIES	YILLAR/ YEARS				ORTALAMA AVERAGE	ÜRETİM PAYI(%) PRODUCTION SHARE
	2012	2013	2014	2015		
ŞANLIURFA	49.236	30.574	21.494	47.848	37.288	32
GAZİANTEP	56.233	9.936	17.231	53.109	34.127	30
SİİRT	17.478	18.831	15.228	11.221	15.690	14
ADIYAMAN	7.135	8.460	9.704	15.368	10.167	9
DİĞER İLLER	19.918	20.799	16.343	16.454	18.379	16
TÜRKİYE	150.000	88.600	80.000	144.000	115.650	100

Sedat BASMACI

İLLERE GÖRE FISTIK ALANI VE AĞAÇ SAYISI (TUİK, 2016)

İLLER/ CITIES	ALAN (DEKAR) AREA (DECARE)	AĞAÇ SAYISI (ADET) / NUMBER OF TREES (PIECE)		
		MEYVE VEREN FRUCTIFEROUS	MEYVEVERMEYEN FRUCTİFEROUS	TOPLAM TOTAL
ŞANLIURFA	968.629	12.843.690	4.348.102	17.191.792
GAZİANTEP	1.299.203	16.412.510	3.575.368	19.987.878
SİİRT	190.663	2.742.800	1.219.000	3.961.800
ADIYAMAN	254.397	4.209.355	862.476	5.071.831
DİĞER İLLER	201.287	4.389.072	1.628.027	6.017.099
TÜRKİYE	2.914.179	40.597.427	11.632.973	52.230.400

Urfa Fıstığı Neden Desteklenmeli?

Urfa fıstığı tarımı özellikle ülkemizde yapıldığı şekli itibariyle emek yoğun bir tarımsal faaliyet olduğundan işsizliğe önemli katkı sunuyor.

En az 300.000 kişi bu alanda istihdam ediliyor. 300 bin kişinin bakmakla yükümlü oldukları en az 4 kişilik aileleri de dikkate alındığında, 1 milyon 200 bin kişiyi ifade ediyor.

Urfa fıstığı tarımı işsizliği önlemekte, ekonomiyi güçlendirmekte ve olası toplumsal güvenlik sorunlarının önüne geçmektir. Fıstık İhraç ettiğimiz ürünlerdendir. Ancak, ihracat miktarı yeterli değildir. Tarım Orman ve Hayvancılık Bakanlığı verilerine göre; ihracatımız 2,3 bin ton civarında. Oysa, ABD, ürettiği fıstığın yüzde 52'sini, İran yüzde 69'unu ihraç ederken Türkiye üretiminin sadece yüzde 2,6'sını ihraç ediyor.

ODTÜ fıstıktan elektrik enerjisi üretmek için çalışmalar yapıyor. Fıstıktan biyogaz elde edilebilmesini amaçlayan çalışma gerçekleştiğinde bir ton fıstık atığından 14 kilovatsaat elektrik gücü elde edilecek.

Üretiminde dünya birincisi olduğumuz fındık (yüzde 72) gibi Urfa fıstığı da desteklendiğinde, dünya üretimindeki yerimiz üçüncülükten birinci sıraya çok kolay ulaşabilecek.

Eskiden destekleniyordu

İlk olarak 1968-1969 üretim sezonunda desteklenen ürünler kapsamına alınan Urfa Fıstığı 1980 yılına kadar sürekli olarak desteklenmiştir. 1981 yılından itibaren de kapsam dışına alınmıştır. 1985, 1987, 1991, 1992 yıllarında tekrar desteklenmiş olup, desteklemenin uygulanmadığı 1988 ve 1989 yıllarında Güneydoğu Birlik, kendi nam ve hesabına alımlarda bulunmuştur. 1986 ve 1990 yılında adı geçen birlik hiç alım yapmamıştır. Bu dönemden sonra fıstık destekleme kapsamına hiç alınmamıştır.

(Kaynak İTO Dış Ticaret Şubesi-sektör etüdü raporu)

Why Should Urfa Pistachio Supported?

Urfa Pistachio farming is a labor-intensive agricultural activity especially in our country, which makes a significant contribution to unemployment. At least 300,000 people are employed in this area. Considering the families of at least 4 people that 300 thousand people are obliged to look after, expresses 1 million 200 thousand people. Urfa peanut agriculture is to prevent unemployment, to strengthen the economy and to prevent possible social security problems. Pistachios are the products we export. However, the amount of exports is not enough. According to the data of the Ministry of Agriculture, Forestry and Livestock; our exports are around 2.3 thousand tons. However, the United States exports 52 percent of its produced pistachios and Iran. Exports 69 percent. Turkey exports only 2.6 percent of production. METU is working on producing electric energy from pistachios. When the work that aims to obtain biogas from the peanut takes place, a ton of peanut wastes will produce 14 kilowatt hours of electricity. In production, we are the first in the world such as nuts (72 percent) when Urfa pistachios are supported, our place in the third row will reach to the first row easily.

It was formerly supported

Urfa Pistachio, which was first included in the products supported during the 1968-1969 production season, was supported continuously until 1980. It was also excluded since 1981. In 1985, 1987, 1991, 1992, it was again supported and in 1988 and 1989, when the support was not implemented, the Southeastern Union bought on its own account. In 1986 and 1990, the aforementioned association never made purchases. After this period pistachios were never included in the scope of support.

(Source ITO Foreign Trade Branch-sector study report)

BİRECİK BELEDİYESİ
1923

park mirkela

pınarbaşı
fıstık
Şanlı
Urfa fıstığının doyumsuz lezzeti Birecik'ten

Siz isteyin, ben pişireyim...
Beyboran
CATERING
"Üretimde ve Hizmette Kalite"

Sponsorlarımıza teşekkür ederiz. / *we would like to thank our sponsors*

Av. M.Faruk PINARBAŞI / Birecik Belediye Başkanı

Lawyer M. Faruk Pınarbaşı / Mayor of Birecik

Urfa Pistachio Story

Published by Birecik Municipality