



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

DOMUZETİ SATANLAR

Hadi Şimdi de bilmediğiniz yerden et alın ve bilmediğiniz yerden yemek yiyin bakalım...

Gaziosmanpaşa Hacımaşlı köyü domuz çiftliğinin suları ve katı atıkları 300 metre mesafedeki Sazlıdere Barajı'na akıyor. Baraj on milyon kişinin su ihtiyacını karşılıyor. Çiftlikte 5 bin domuz var. Türkiye'deki domuz çiftliklerinde yıllık 3 milyon kg. civarında et üretiliyor. Bu rakam neredeyse kırmızı et üretiminin yarısı. Üretilen domuzlar otellere, yemek fabrikalarına ve marketlere "kıyma" şeklinde satılıyor. Salam, sosis de piyasaya sürme yöntemlerinin en sık kullanılanı.

Neden domuz?

Peki ama dinen yasak olmasına, Türk yemek kültürüne aykırı bulunmasına rağmen neden domuz cazip bir konu? Çünkü domuz yetiştiriciliği kârlı bir iş. Domuz üretken bir hayvan. Cinslerine ve yaşına göre yılda bir, iki, bazen de üç kez ve her batında 15-20'ye kadar varan yavru dünyaya getirebiliyor. Bir domuz yılda iki kez doğum yapsa, her batından 10 yavru yaşasa, 20 sene yaşayan bir domuzun 400 yavrusu oluyor. Ve dahası yeni doğmuş bir domuz 4-5 ayda 100 kiloya kadar çıkabiliyor.

Normal Şartlarda evcil bir domuzun yüzde 30'u yağ olarak ayrılabilen iken bu rakam bazen yüzde 50'yi bulabiliyor. Yani 150 kg'lık bir domuzdan 75 kiloluk yağ elde edilebiliyor. Bu da dana yada koyuna göre tercih edilmesinde önemli bir etken. Beslenmesi kolay, cam dışında her şeyi -leş dahil- yiyebiliyor. Her domuz da ortalama 80-100 kiloya ulaştığı zaman kesiliyor. Kaba bir hesaplama sadece bu çiftlikten yılda yaklaşık 1 milyon kg. et çıkıyor. Bu etlerin hangi kanalla, nerelere satıldığı meçhul. Diğer çiftlikler de göz önüne alındığında Türkiye'de yaklaşık 3 milyon kg domuz etinin piyasaya değişik yollarla sürüldüğü ortaya çıkıyor.

Türkiye'deki toplam kırmızı et tüketiminin de 6 milyon kg. olduğu göz önüne alınırsa tablonun vahameti daha da netleşiyor. Kilosu 1 ile 3.5 milyon lira arasında satılan bu domuz etlerinin ağırlıklı olarak kıyma, sucuk, salam ve sosis olarak satıldığı dile getiriliyor. Çiftlik çalışanlarından İsmail Türk'ün verdiği bilgiye göre kesilen etler toplu olarak büyük otellere, yemek fabrikalarına kıyma ve sosis gibi ürünler olarak satılıyor.