Yeter Artık! Daha Fazla Domuz Yemek İstemiyoruz!

TAKDİM

Yazımın başlığı oldukça itici ve korkunç değil mi? **Acı ama gerçek bu!** Hepimiz öyle veya böyle, **domuz veya domuz katkılı** ürünleri yiyip-içiyor, giyinip kuşanıyoruz maalesef. Rabbimiz kurtarsın, bilip bilmeden yediğimiz bu melanetten bizleri muhafaza etsin. Sözde dualarımız öyle de, fiili duamız yani davranışlarımızda öyle mi? Oy vererek kendimize yönetici yaptıklarımız, gereken duyarlılığı gösteriyor mu? Daha da önemlisi, bizler yöneticilerimizi bu konuda yeterince uyarıp denetliyor muyuz? Yoksa hem ağlarım, hem giderim diyen gelinlerin sessiz kabulü gibi ve tıpkı faizle iç içe yaşamaya alıştığımız gibi, zinayı suç olmaktan çıkardığımız gibi daha bir çok konuda, Allah'ın ve Peygamberinin açıkça lanetlediği fiilleri işlemeye devam edecek kadar **cesur** muyuz!?

Allah-u Teala, biz kullarına verdiği sayısız nimetleriyle bütün ihtiyaçlarımızı meşru yollardan giderebileceğimiz bir atmosfer yaratmıştır. "*Ey insanlar! Yeryüzündeki şeylerin helâl ve temiz olanlarından yiyin! Şeytanın izinden yürümeyin. Çünkü o sizin için apaçık bir düşmandır*." (el-Bakara 2/168 ve 172; el-A'râf 7/157; el-Mü'minûn 23/51). Yasaklanan şeyler genellikle zararlı ve aşırılık içeren madde veya haller şeklinde karşımıza çıkıyor. Bir Müslüman için, açıkça zararını görmese bile, sırf Allah ve Resulü emrettiği için bir şeyden kaçınmak, inancının gereğidir. Cuma namazı vaktinde, işini gücünü bırakıp ibadete gitmesi gibi. Kaçındığı şeyin aynı zamanda zararlı olduğunu görmesi de, İlahi bir lütuf ve güzellik olarak şuurunu arttırır, daha iyi bir insan ve Müslüman olabilmesi için teşvik eder. Domuz ve alkolden kaçınmak gibi.

İSLAMDA DOMUZUN HÜKMÜ

Domuzun, İslamda tamamıyla yasaklanmış bir hayvan türü olduğunu ve Kur'anı Kerim'de açıkça belirtildiğini görüyoruz. "*Allah size ancak ölüyü (leşi), kanı, domuz etini ve Allah'tan başkası adına kesileni haram kıldı*" (el-Bakara 2/173; en-Nahl 16/115; ayrıca bk. el-Mâide 5/3; el-En'âm 6/145).

Yenilmesi Müslümanlara açıkça haram kılınanlar;

1. Ölmüş hayvanlar (leş hükmündekiler)
2. Kan ve kandan yapılan yiyecekler
3. Domuz ve domuz ürünleri
4. Allah'ın adı anılarak kesilmeyen veya Allah'tan başka bir şeyin adına kesilen her türlü hayvan (koyun ve dana bile olsa)

Kur'ân-ı Kerîm'de etinin haram olduğu belirtilen tek hayvan domuzdur. Et yiyen diğer yırtıcı hayvanlarla ilgili yasak ise sünnet ve içtihada dayanmaktadır. Domuz, Müslümanlar için hukuken değer taşıyan (mütekavvim) mallardan değildir. Ayrıca şarabın, leşin, domuzun ve putların satımının haram olduğunu ifade eden sahih hadisler mevcuttur (Buhârî, "Büyû", 102, 112; Müslim, "Müsâkat", 71; Ebû Dâvûd, "Büyû", 64). Bu hadislere dayanarak İslam hukukçuları domuzun alım satımının haram olduğuna hükmetmişlerdir. Domuzun hiç bir ürünü, endüstriyel işlemlerden geçmiş olsa bile kullanılamaz.

Domuzla ilgili önemli bir konuda, A'raf Suresinde de (162-165) anlatıldığı üzere, Kudüs yakınlarındaki "Eyle" beldesinde yaşayan Yahudi kavminin Cumartesi günleri balık avlamaları açıkça yasaklandığı halde, önce hile yolu ile balıkları havuzlarda hapsedip Pazar günleri toplayarak, sonra da açıktan ve fütursuzca Cumartesi günleri bolca balık avlayarak Allah'ın emir ve yasaklarını çiğnemeleri sonucu, bir gece kudreti sonsuz Rabbimizin "ol" demesiyle maymunlara dönüşmesidir. Konuyla ilgili diğer Ayet-i Kerimelerden birisi de Maide Suresi 60. Ayetidir: "*De ki: "Allah katında cezası bundan daha kötü olanı size haber vereyim mi? Onlar, Allah'ın lânetlediği ve gazap ettiği, bir kısmını maymunlara ve domuzlara çevirdiği, tâguta tapan kimselerdir. İşte bunlar, yeri daha kötü olanlar ve doğru yoldan daha fazla sapmış bulunanlardır.*"

Konu oldukça açık ve net olduğu için, **İslami** hükümle ilgili kısmını bu kadarla bırakıyorum. Kısaca **Yahudilikte** de domuzun kesinlikle yasaklandığını, **Hristiyanlıkta** ise başlangıçta yasaklandığını, sevilmeyip horlandığını ancak, Hristiyanlığın daha kolay yayılmasını isteyen **Pavlus** tarafından yazılan "*çarşıda satılan her şeyin yenebileceği*" lafıyla meşrulaştırıldığını söyleyebiliriz. Dileyen kaynaklardan ayrıntılı olarak inceleyebilir.

Aşağıdaki videoda, Müslüman olmayan bir bilim insanının, neden domuz yenilmemesi gerektiğiyle ilgili, çok anlamlı bir konuşması var. Domuzların, aslında ne kadar sağlıksız ve tehlikeli olduğunu, Allah-u Teala'nın pislikten ve hastalıklardan korunmamız için bizlere yasakladığını burada da görüyoruz.

DOMUZ ÜRETİMİ VE TÜKETİMİ NEDEN TERCİH EDİLİYOR?

Domuz ve domuz ürünleri ile ilgili verileri, mümkün olduğu kadar batılı kaynaklardan, yani domuzları besleyip her şekilde kullanmaya özen gösterenlerden toparlamaya çalıştım. Domuza muhalefet edenler arasında yine batılı bilim adamları ve PETA gibi vejeteryan organizasyonlarının verilerini de inceledim.

Domuz ve domuz ürünlerinin tercih edilmesinin en önemli nedeni maliyet uygunluğu, yani ekonomik olmasıdır. Kısaca domuzların önemli özelliklerini sıralarsak;

- Dişi domuzlar **170 ila 220** gün civarında doğurganlık çağına giriyor.
- Domuzların gebeliği **114** gün kadar sürüyor. Yani istenirse bir domuzdan **yılda 3 batın** yavru alınıyor.
- Domuzlar bir batında **12-13** civarında yavru verebiliyor.
- Doğumda 1-1,5 kilo civarında olan yavrular, iyi bir beslenmeyle **4 aylık olduğunda 130 kiloyu geçerek**, kesilmek üzere mezbahalara gönderiliyor.

Gördüğünüz gibi; koyun, keçi ve büyükbaş hayvanlardan hiç birisi, hızlı üreme ve büyüme açısından domuzla rekabet edemez. Üstelik, domuzlar cam dışında **her şeyi**, ama her şeyi yiyebilecek mahluklardır. **Yavruları** da dahil, her türlü **hayvan leşini** ve atık maddeleri yiyerek beslenebiliyorlar.

Hollandalı yazar **Christien Meindertsma**, tek bir domuzdan ne kadar ürün çeşidi çıktığını araştırmış, tam 3 yıl boyunca. Sonunda araştırmasını kitap halinde yayınlamış ve macerasını TED platformunda anlatmış. Türkçe alt yazılı videosu aşağıda. Domuzdan sağlanan maddelerin, tam **185** ayrı ürünün yapımında kullanıldığını tespit etmiş. Kendisi domuzlara hayranlık duyarak anlatıyor ama, ben izledikçe **dehşet** içinde kaldım. Meğerse her bir yanımız, evlerimiz ve mutfaklarımız domuzla işgal edilmiş bile!

DOMUZLARDA ZULÜM ALTINDA

Sonsuz ve sınırsız kar hırsıyla gözleri dönmüş, vahşi kapitalist insanların ve firmaların yaptıklarını görünce, tiksindiğimiz domuzlara da acımak ve üzülmek zorunda kalıyoruz. Allah'ın kendince uygun gördüğü hikmetlere binaen, hem insanlara ve doğaya belki bir nevi çöp arabası gibi hizmet etmek, hem de sağladığı faydaların yanı sıra, zararlarıyla da bir imtihan kaynağı olmak üzere, yaratıp yer yüzünde var ettiği domuzların olağan getirilerini dahi yetersiz görüp, daha fazla kar elde etmek için, resmen işkence altında besleyip büyütüyorlar.

Tıpkı, sözüm ona modern üretim ve mezbaha sistemlerinde zulüm gören milyonlarca kümes hayvanları, büyükbaş ve küçükbaş hayvanların çile yolculuğu gibi, domuzlarda insafsız uygulamalardan payını alıyor.

Yavrularını henüz 10 günlük iken annelerinden ayırarak, anestezi yapmadan vahşice erkeklerin testislerini kopartıp iğdiş ediyorlar. Kulaklarını ve kuyruklarını kesiyorlar. Dişlerini söküyorlar. Sırf daha hızlı büyüsünler ve birbirlerini yemeye başlamasınlar diye.

Damızlık seçtiklerini, daracık ve sadece yatabilecekleri uzunlukta demir kafeslerde 3-4

yıl boyunca hareketsiz tutuyorlar. Sürekli yavrulayıp çoğalmaları için. İşkence gibi başlayıp devam eden kısa hayatları, zalimane uygulamalarla birlikte en sonunda mezbahada sona eriyor.

DÜNYA'DA DOMUZ ÜRETİMİ

Dünyada Domuz üretimi ile ilgili bulabildiğim en güncel verileri, Amerikan domuz üretim ve değerleme örgütünün sitesinden aldım. Kaynaklarda site bağlantısı da yer alıyor. 2017 yılında Dünya genelinde **103.894 Milyon Ton** domuz eti ve domuz ürünü elde edilmiş.

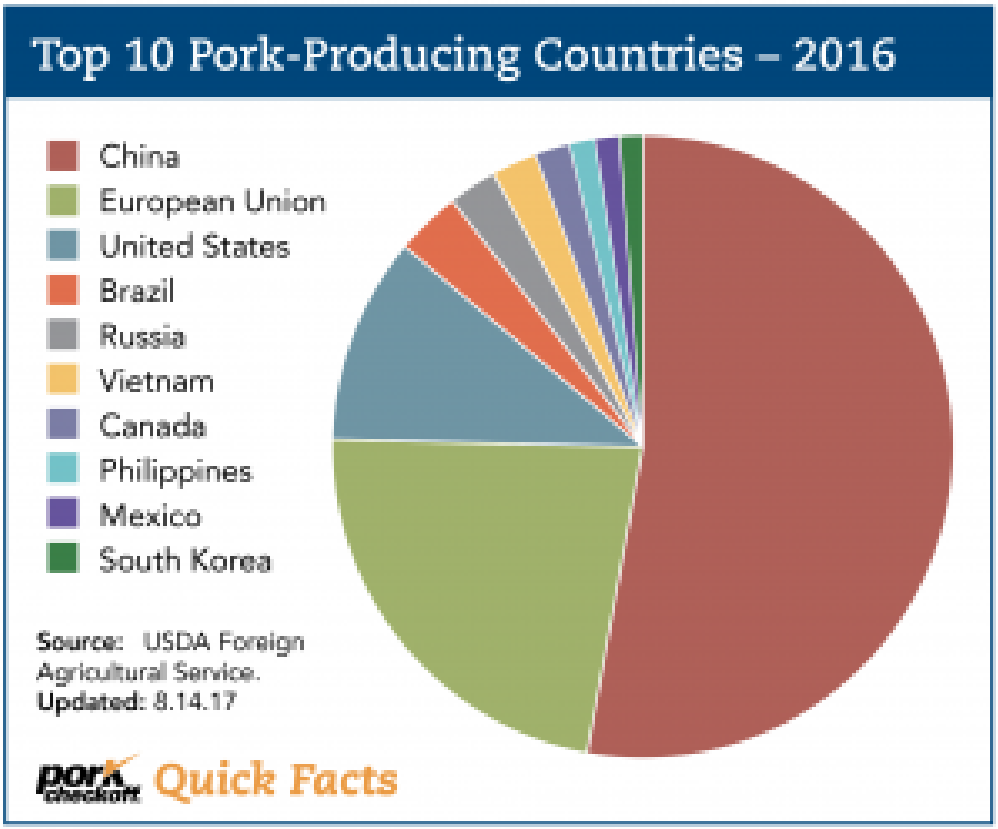
Top 10 Pork-Producing Countries

		Thousand Metric Tons	
		2016	2017*
1	China	52,990	52,750
2	European Union	23,400	23,450
3	United States	11,319	11,844
4	Brazil	3,700	3,815
5	Russia	2,870	3,000
6	Vietnam	2,675	2,750
7	Canada	1,955	1,950
8	Philippines	1,540	1,610
9	Mexico	1,376	1,420
10	South Korea	1,266	1,305

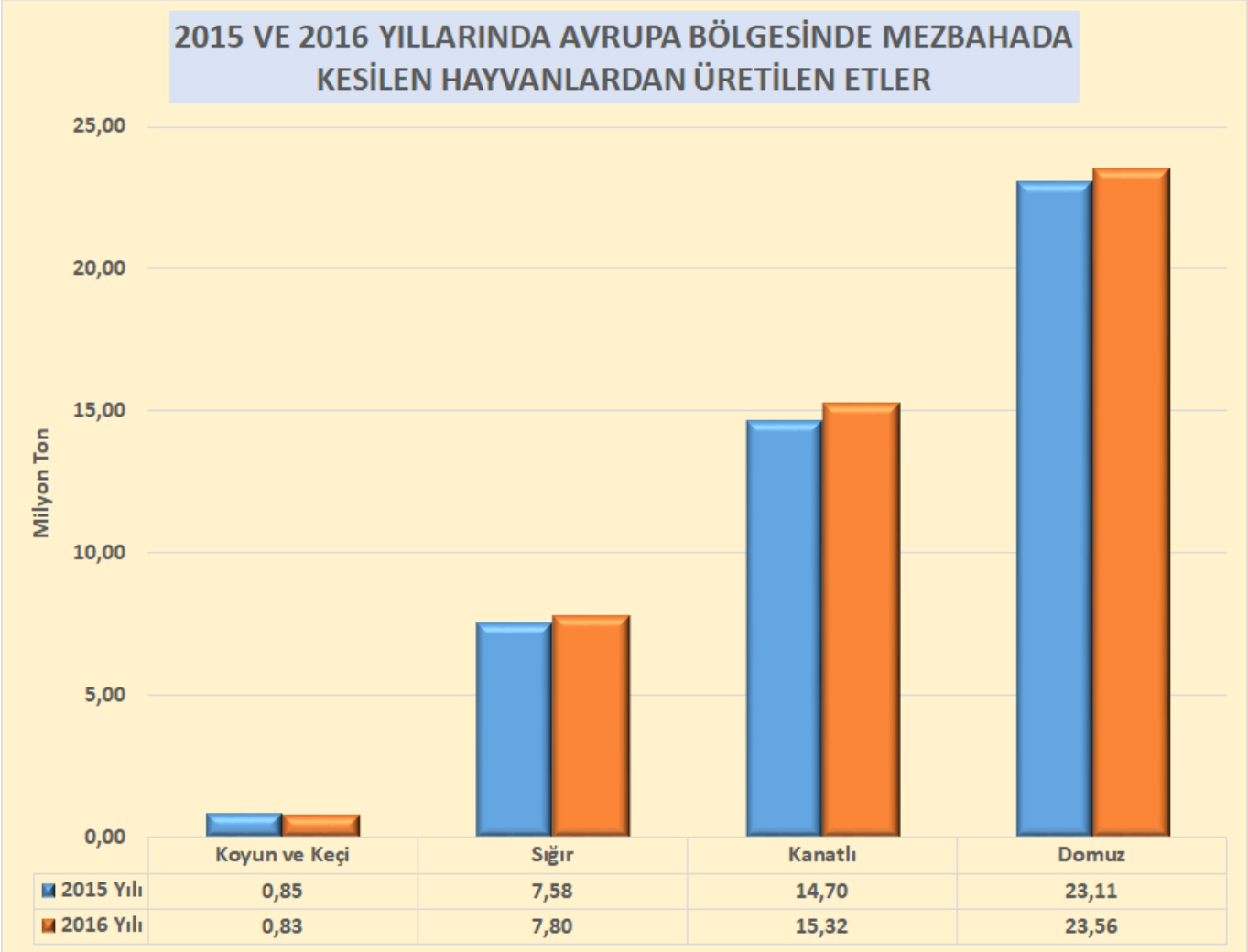
*USDA FAS Forecast
Source: USDA Foreign Agricultural Service
Updated: 8.14.17

pork checkoff. Quick Facts

Çin, Amerika ve **Avrupa**'nın dünyadaki toplam **domuz üretiminin** yaklaşık **%85**'ini sağladığını görüyoruz.



Avrupa birliğinin resmi sitesindeki istatistik veritabanından aldığım tablolardan, aşağıdaki grafiği oluşturdum. Yukarıdaki Amerikan verisiyle arasındaki fark, mezbaha dışında kesilen hayvanlardan kaynaklanıyor. Önemli bir fark olmadığı için dikkate almadım. Gördüğünüz gibi, 2016 yılında Avrupa genelinde üretilen 32,19 milyon ton kırmızı etin **%73'ü domuzdan** elde edilmiş! Benzer durumun aynı şekilde devam ettiğini söylememize gerek yoktur sanırım.



TÜRKİYE'DE DOMUZ ÜRETİMİ

Ülkemizdeki domuz üreticiliği hakkında araştırma yaptığımızda, kısaca şöyle bir tablo ile karşılaşıyoruz: 2000'li yıllara kadar bu alanda tam bir rahatlık ve boşvermişlik durumu yaşanmış. Türkiye'nin çeşitli bölgelerinde kurulan ve farklı kaynaklara göre sayısı 30 ila 90 arasında bulunan Domuz çiftliklerinde yıllarca denetleme yapılmadan domuz üretilmiş. Bu domuzların etleri, ucuza mal edilen salam, sucuk ve sosisler olarak veya toplu tüketim yerlerine el altından satılarak kullanılmış. Bir kısmı turist ve gayri Müslimlere domuz eti olarak temin edilmiş. 2006 yılı civarında çıkarılan yönetmelikler ve daha sıkı takiplerle, açıktan domuz yetiştiren çiftliklerin büyük bir kısmı şartları yetersiz bulunarak kapatılmış. Ülke genelinde resmi izinle çalışan 2-3 domuz çiftliği ve Antalya'da ruhsatlı bir domuz mezbahası kaldığı anlaşılmıştır. Halen, gizlice üretilen veya avcılar tarafından vurularak satılan yabani domuzlardan çıkan etlerin, miktarları hakkında sağlıklı bir bilgi olmadığı ancak, beklenenden çok fazla olduğu söylenmektedir.

2008 yılında İngiliz BBC televizyonu tarafından ülkemizde yapılan çekim ve röportajın videosunu aşağıda paylaşıyorum. İzleyince rahatsız olduğum şeyleri de söylemezsem içimde büyük dert olacak:

1- Sanki, 2002 yılına kadar Türkiye'nin domuzlarla bir alıp veremediği olmamış ve gayet rahat üretiliyormuş gibi söylenmesi beni çok ürküttü. Geçmişte neler ve ne kadar pis şeyler yedirmişler bizlere.

2- Domuz üretenler ve spiker, Türkiye'nin AB'ye girebilmek için diğer hayvanlarla beraber domuzların da yasal zemine eklendiğini, ama pratikte domuzcuların zora koşularak kapanmaya itildiğini iddia ediyorlar. Beni asıl üzen görüntü ise, İstanbul İl Tarım Müdürlüğünü temsil eden kişinin sözlerinde sergilediği "*bizim domuzla ve domuzcularla bir sorunumuz yok, onlar gerekli şartları sağlasın yeter*" sözlerinde ortaya konulan eziklik ve İslam toplumu adına yaşatılan zavallılıktır. Sözde İslam Dünyasının lider ülkesiyiz ama, ismi ve kendi batasıca Avrupa Birliği'nin hoşuna gitmesi için, lanetlik hayvan domuzu da kasaplık hayvanlar arasına ekleme zilletliğini hep birlikte yaşıyoruz artık. "*Ey iman edenler! Öldürülenler hakkında size kısas farz kılındı.*"(Bakara 177) ve "*Ey akıl sahipleri! Kısasta sizin için hayat vardır. Umulur ki (bu hükme uyarak) korunursunuz.*" (Bakara 178) Diyerek, bize huzurun ve adaletin yolunu emreden Rabbimizin dediğini yapmadık, Avrupa'ya uyum olsun diye **idamı** kaldırdık. Şimdi ise; çocuklarımızın canını ve namusunu kirleten **sapıkları**, vahşice cinayet işleyen gözü dönmüşleri ve **15 Temmuz**'da olduğu gibi, hem cinayet işleyen hem de vatanımıza **hıyanetlik** eden alçakları, sadece hapiste **beslemek** zorunda kalıyoruz! **Ayasofya'yı** müze yaptık, atamız **Fatih Sultan Mehmet Han**'ın beddualarını ve **lanetiyle** kendimizi kıyamete kadar zalimlerden eyledik. Modern hayata aykırı, Avrupa'da yasak değil diyerek, **zinayı** suç olmaktan çıkardık, aile yapımızın altına dinamit koymuş olduk. Ne namus hakkı aranır oldu, ne de **evliliklerin** ömrü ve bir değeri kaldı. Ezcümle, kahir ekseriyeti Müslüman bir toplumun manevi değerleri yok sayılmadan, Allah'ın lanetlediği domuzu bizde lanetliyor ve **gıda** cinsinden görmüyoruz diyemez miyiz? Azınlık ve ateistlerin domuz yeme hakkı ne olacak diye, kimse domuzluk yapmasın. İlla domuz yiyeceğim, ben Müslümanlardan değilim diyenlerin, domuz yemesine izin ve imkan verilecek düzenlemenin yapılabileceğini, domuz gibi biliyorlar aslında.

3- İstanbul'da açık kalan son domuz kasabı tanıtımıyla röportaj yaptıkları **Lazari Kozmaoğlu** isimli herifin, "*Vallah alamazsak, bu işi bırakıcaz.*" şeklinde, sözüne Allah'ın adıyla başlaması

çok zoruma gitti. İnancımıza göre lanetlik bir iş yapan bu adamın, Allah'ın adını işiyle birlikte anması ne kadar çirkin ve sefilce bir haldir. Allah cezasını versin inşallah...

Avrupa Birliğine uyum çalışmaları içinde, mevzuatımızda bu pis hayvana da "**kasaplık hayvan**" statüsü verilerek meşrulaştırılmıştır.

TÜRK GIDA KODEKSİ ÇİĞ KIRMIZI ET VE HAZIRLANMIŞ KIRMIZI ET KARIŞIMLARI TEBLİĞİ (TEBLİĞ NO: 2006/31)

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğ' de geçen;
a) Kasaplık hayvan: Büyükbaş, küçükbaş hayvanlar ve diğer kasaplık hayvanları,

b) Büyükbaş hayvan: Sığır, manda ve deveyi,

c) Küçükbaş hayvan: Koyun ve keçiyi,

ç) Diğer kasaplık hayvanlar: Domuz, yaban domuzu, at ve tavşanı,

Başka bir yönetmeliğimizde ise bu durumla çelişen ve **sözde** domuz kullanımını engellemeye çalışan maddeler konulmuş:
TÜRK GIDA KODEKSİ GIDA KATKI MADDELERİ YÖNETMELİĞİ (2013)

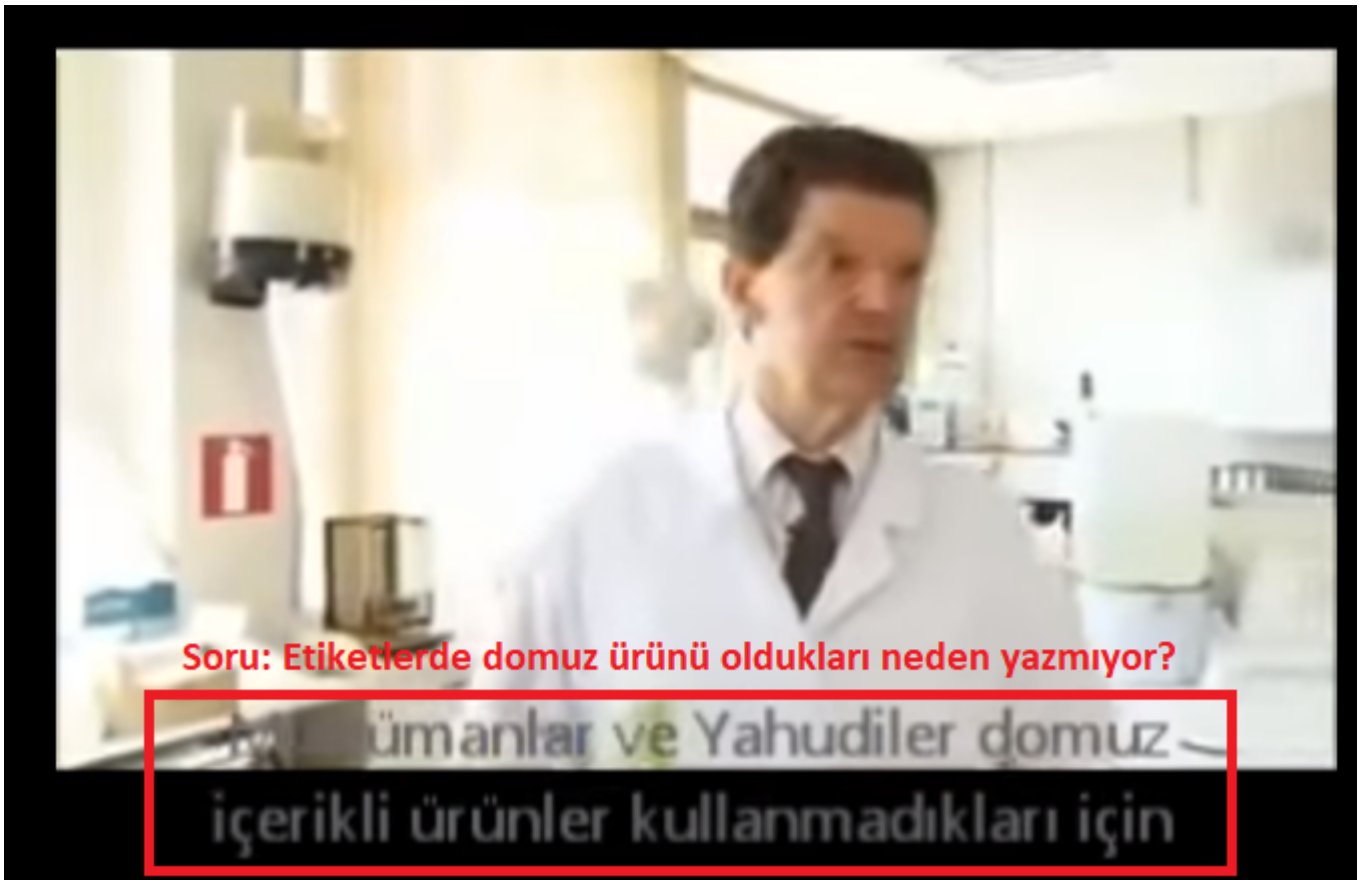
MADDE 6 – (1) Bu Yönetmelik hükümleri ile uyumlu olmayan bir gıda katkı maddesi veya bu gıda katkı maddesini içeren bir gıda piyasaya arz edilemez.

(2) Domuz kaynaklı bir gıda katkı maddesi; gıdalarda, gıda katkı maddelerinde, gıda enzimlerinde ve gıda aroma vericilerinde kullanılamaz.

Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğindeki bu maddenin pratikte hiç bir anlamı ve etkinliği 2 nedenle yoktur:

1. Domuzdan elde edilen en meşhur ve yaygın şekilde kullanılan madde, **jelatin** olarak bilinen **proteindir**. Doğrudan insan vücuduyla uyumlu ve tek başına gıda niteliğinde olduğu kabul edildiğinden, katkı maddesi olarak tasnif edilmez. Doğrudan **gıda maddesi olarak**

işlenir. Ayrıca, her hangi bir jelatin ham maddesinin hangi hayvandan geldiğini ayırt edebilecek laboratuvar testleri, belki de kasıtlı olarak, henüz **icat edilmemiştir**. Yahu, elin gavuru **%100 domuzdan** ürettiği jelatini bile gizleyerek Müslümanları ve Yahudileri kandırmaya çalışıyor. Hiç domuzdan üretildiği tespit edilebilsin ister mi? Bu kareyi aşağıda vereceğim videodan alarak, üzerine soru cümlesini ekledim. Röportaj yapan kişinin sorusuna, bakın nasıl **alçakça** cevap vermiş zalim adam.



2. Domuzdan üretilebilen **gıda katkı maddeleri** aynı zamanda bitkilerden veya diğer hayvanlardan da üretilebilmektedir. Üreticilerin, içindekiler kısmında yazılan E kodlu gıda katkılarının domuzdan yapılmadığını yazmaları, boş ve tüketicileri aldatmaya yönelik bir iddiadır. Bunların gerçek kaynağıyla ilgili ayrıntılı bildirimler ve yasal takipler eksiktir. Domuz ve domuz yağından üretilebilen, ayrıca her yerde haklarında uyarılar yayınlanan örnek gıda katkı maddeleri: E100, E110, E120, E140, E141, E153, E210, E213, E214, E216, E234, E252,E270, E280, E325, E326, E327, E334, E335, E336, E337, E422, E430, E431,E432, E433, E434, E435, E436, E440, E470, E471, E472, E473, E474, E475,E476, E477, E478, E481, E482, E483, E491, E492, E493, E494, E495, E542,E570, E572, E631, E635, E904.

Örnek Katkı Maddesi İncelemesi:

Sırf bir örnek olması için, yukarıdaki katkı maddelerinden birisini seçelim. Mesela **E495** olsun.

Aşağıda KAYSİS bağlantısını da verdiğim **TÜRK GIDA KODEKSİ GIDA KATKI MADDELERİ YÖNETMELİĞİ (2013)'**ne göre **BÖLÜM E** GIDA KATEGORİLERİNDE İZİN VERİLEN GIDA KATKI MADDELERİ VE KULLANIM KOŞULLARI tablosunda E 491-495 Sorbitan esterler şeklinde yer alıyor ve karşılığında hiç bir **uyarı veya kısıtlama yok!** Zaten, izin verilenler tablosuna koymuşlar. 5000 mg/kilo veya litre kullanım dozuyla her türlü yiyecek ve içeceğimize katılabilir yani.

Aynı katkı maddesi için başka bir kaynağa baktığımızda ise şu bilgilerle karşılaşıyoruz:

Kaynağı:
Bitkisel veya hayvansal kökenli normal bir yağ asidi olan palmitik asit ve sorbitolden üretilir.

Fonksiyon ve Özellikleri:
Emülgatör ve stabilizör özelliktedir.

Ürünler:
Farklı ürünler içerisinde kullanılır.

Kabul edilebilir günlük alım miktarı:
25 mg/kg vücut ağırlığı

Yan etkileri:
Sorbitan mono palmitat, yan etkileri olmadan metabolize edilen sorbitol ve palmitik asite metabolize edilir.

Kullanımındaki sınırlamalar:
Çoğunlukla bitkisel yağlar kullanılmasına rağmen, hayvansal yağların (**domuz yağı** gibi) kullanımı dışlanamaz. Bundan dolayı; birtakım gruplar, örneğin, etin yanı sıra süt ve süt ürünleri de yemeyen vejeteryenler, **Müslümanlar ve Yahudiler bu ürünlerden uzak durmalıdır**. Sadece üreticiler, yağ asitlerinin kaynağı üzerine detaylı bilgi verebilir. Kimyasal olarak, bitkisel veya hayvansal kaynaklı yağ asitleri aynıdır.

Bu bir facia değilse, başka nedir?

Hem sözde domuz ve domuz katkılarını yasaklıyoruz, hem de açıkça ve ekonomik olduğu için tercihli olarak domuzdan üretilen katkı maddelerini serbestçe kullanma izni veriyoruz. Bunun adı vebaldir, günahtır. Bilerek yapılıyorsa hainliktir, domuzluktur. Sıradan

vatandaşın, bit kadar yazılı içindekiler listesi içinden bu maddeleri ve kodlarını görüp ayırabileceğini bekler misiniz?

Laikler ve Sosyetikler Arasında Domuz Eti Yemek Moda Olmuş!

Aşağıda bağlantısını paylaştığım BBC Türkçe haberine göre; tıpkı Müslümanlar gibi, Yahudiler içinde yasaklanmış olan domuz eti, laik Yahudiler tarafından yaygın olarak tüketiliyormuş. "Beyaz et" olarak tanımladıkları domuzları, kendileri ve Hristiyan İsrail vatandaşlarına temin etmek için özel çiftliklerde kurmuşlar.

BBC'nin, yukarıda verdiğim videosuyla ilgili İngilizce haberinde ise, Türkiye açısından korkunç ifadeler var. Haberin linkini yabancı kaynaklar içine de ekledim. "*Bir başka Türk arkadaşım, İslam'ın yasakladığı domuz yemeklerinin, burada laik yüksek sosyete arasında gittikçe popüler olduğunu söyledi.*" Bu hale gelmişiz! Allah sonumuzu hayır etsin. İçimizdeki ahmaklar yüzünden bizleri de helak eylemesin.

Domuz Derisinden Ayakkabı ve Montlarda Giymeye Başladık!

Özellikle Çin'den ithal edilen ucuz ayakkabı ve deri mamullerinin büyük bir kısmında, **domuz derisi** kullanıldığı ortaya çıkmış. Buna hiç şaşırmadım, çünkü yukarıdaki tablolarda da göreceğiniz gibi, domuz üretiminde **Çin** tek başına, Dünya piyasasının yarısından fazlasına sahip. Kış kışlığını, Çin Çinliğini yapacakta, bunlara ithalat izni veren makamlarımız bu kadar mı saf ve rahat acaba? İthalat şartlarını domuz derilerini önleyecek şekilde düzenlemek varken, neden Milletin vebaline giriliyor?

Sırf ucuz diye domuz ürünlerinin piyasada kök salmasına vesile olanları Allah'a havale ediyor ve bu yazıyı okuyanları da, sorgulayıp hesap sormaya davet ediyorum. Kendi adıma ise, dilsiz şeytanlardan olmamak için buraya yazmış bulunuyorum. Haber bağlantısını, yerli kaynaklardan görebilirsiniz.

DOMUZ KONUSUNDA EN BÜYÜK BAŞ BELAMIZ: JELATİN

Jelatinle ilgili bulgularıma yer vermeden önce, bu konuda çok değerli açıklamaları olan

Nurettin Yıldız hocamızın konuşmasını paylaşıyorum.

Kuzey Amerika Jelatin Üreticileri Enstitüsünün (gelatin-gmia) web sitesinde yayınladığı jelatin el kitabından alıntı yaparak paylaşıyorum:

"*Domuz derisi, ABD'de yenebilir jelatin üretimi için önemli bir ham madde kaynağıdır. Çıkarılmadan önce, ön arıtma için kısa süre gerekmesi ve atık su miktarının en aza indirgenmesi, jelatin üretiminde bu ham maddenin sağladığı önemli ekonomik faktörlerdir. Taze ya da dondurulmuş olarak sunulan domuz derisi, zaten yağ, et ve kılları ayıklanıp düzeltilmiş olarak mezbahalardan işleme tesislerine geliyor. Domuz derisinin kılları genellikle sıcak bir soda çözeltisi ile kazınıyor.*"

Hayvansal jelatinler 2 tipte üretiliyor. Domuz derisi ve yağından üretim sırasında ilk önce asid kullanılarak ayrıştırma yapıldığından Tip A Jelatin olarak tanımlanıyor. Domuz, Sığır ve diğer hayvanların kemiklerinin parçalanarak önce alkali madde ile ayrıştırılmasıyla veya sığır cinsi derilerin alkali maddelerle işleme başlatılmasıyla da Tip B Jelatin üretiliyor.

Aşağıdaki video İngilizce olmasına rağmen, info-grafik anlatımı nedeniyle kolayca anlaşılıyor. Kollajen olarak tanımlanan Jelatinin nasıl ve nereden üretildiğini, nerelerde kullanıldığını güzelce izah ediyor.

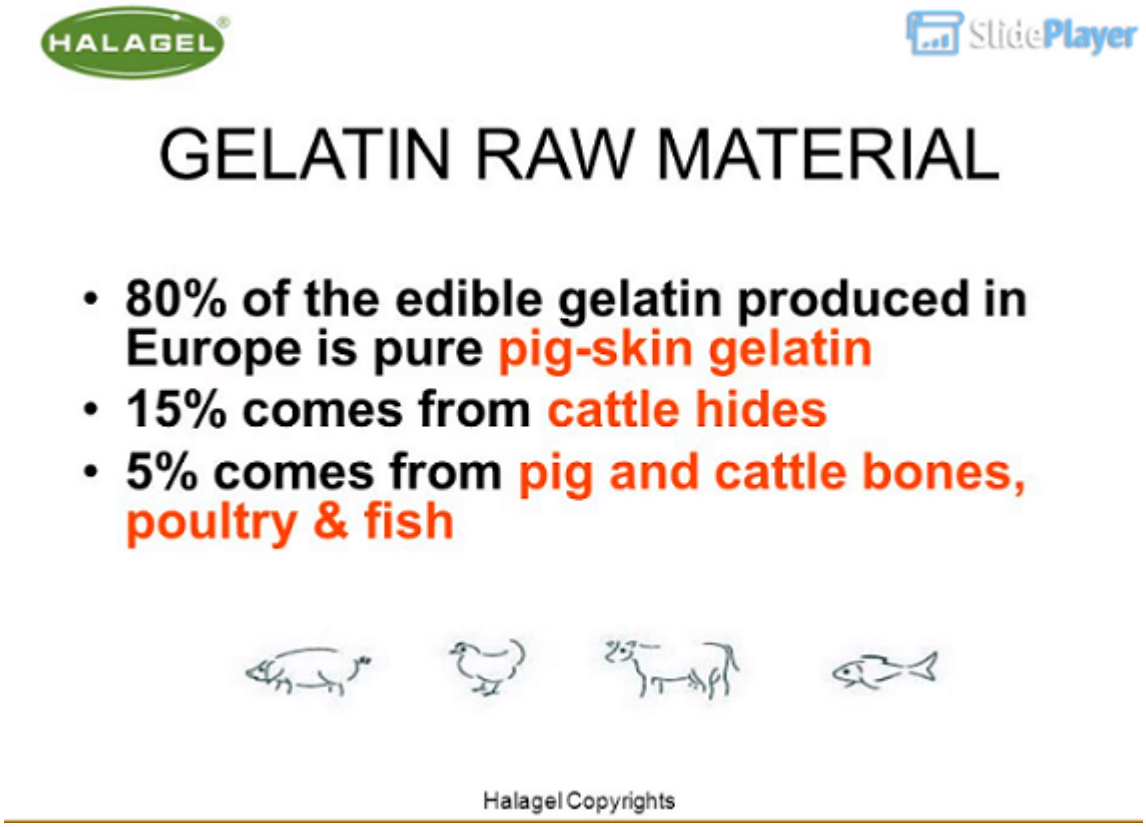
Gerçek görüntülerle **Jelatin nedir?** anlamak isterseniz, en büyük jelatin üreticilerinden birisinin buradaki **tanıtım videosunu** izleyebilirsiniz:

TRT Haber Televizyonunda **Jelatin nedir?** konulu güzel bir program yapılmış. Onu da eklemezsem eksik kalırdı.

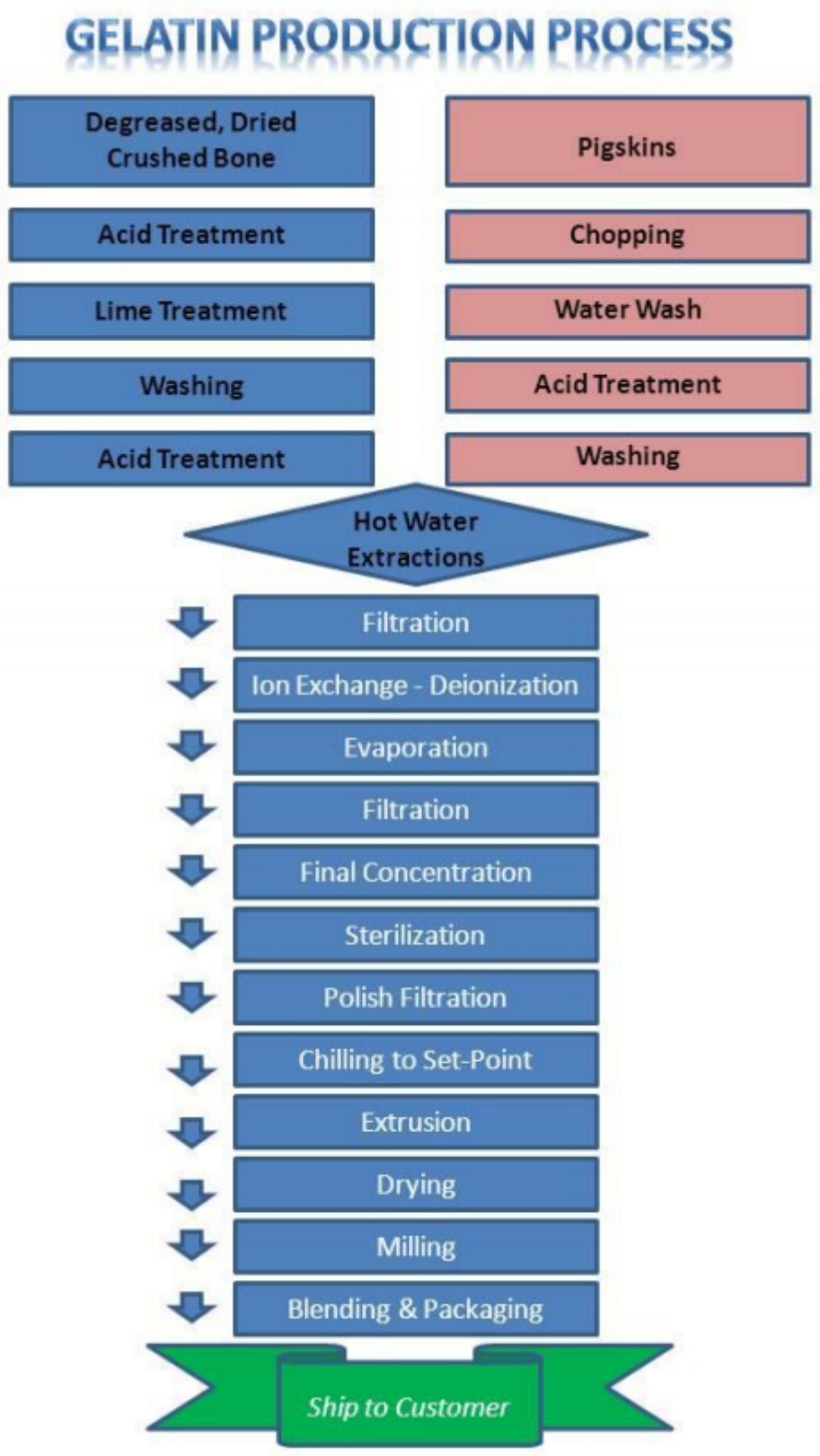
JELATİN NASIL YAPILIYOR?

Aşağıda, **helal jelatin** ürettiğini belirten bir firmanın sektör sunumundan bir kesit görüyorsunuz. Rakamlar doğru mudur, abartmış olabilirler mi diyerek, AB'nin kendi verileriyle

karşılaştırdım. Yukarıda bulunan, dünyada domuz üretimi analizinden de hatırlarsanız, 2016 yılında Avrupa'da kesilen kırmızı etlerin **%73**'ünün Domuzdan sağlandığını resmi verileriyle göstermiştim. Domuzların, en çok karın bölgesi yağları ve derileri tercih edilmekle beraber, tıpkı sığırlar gibi kemiklerinden de jelatin üretilebildiğini bildiğimize göre, kesilen domuzların kemiklerinden sağlanacak jelatinin de hesaba katılması gerekir. O zaman genel olarak, üretilen jelatinin en az **%80** oranında domuzlardan çıkarıldığını rahatlıkla söyleyebiliriz. Ekonomik ve hızlı ayrıştırma avantajları da domuzları özellikle tercih edilir kılıyor.



Jelatin üreticilerinin tanıtım kitapçığındaki işlem şemasına göre, kırılıp parçalanarak kurutulan, yağlı kısmı giderilen kemikler, çeşitli işlemlerden geçtikten sonra, sıcak suyla ayrıştırma aşamasına geliyor. Domuz derileri de parçalanıp asit ve yıkama gibi işlemlerden sonra, sıcak suyla ayrıştırma noktasına gelmiş oluyor. Bundan sonrası ortak işlemlerle devam ederek, ticari formlarına getirilip paketlenmesiyle **Jelatin Üretim Süreci** sona eriyor.



Almanya'da kurulan, dünyanın en büyük ve eski jelatin üreticilerinden birisi de **GELITA** firmasıdır. Resmi bir kayıt bulamadığım için ispat edemiyorum ancak, **HARIBO** firması ile organik bir ilişkisinin olduğuna kuvvetle inanıyorum. Çünkü vereceğim tanıtım videolarından da göreceğiniz gibi, doğrudan kendi markaları gibi açıkça teşhir ediyorlar. **Gıdalarda jelatin**

kullanımını anlattıkları videodan bir görüntüyü alarak buraya ekledim. **Haribo** markasını net olarak görebilirsiniz.

Yukarıda yayınladığım, **Gelita** firmasının Youtube'da bulunan **Jelatin nedir?** konulu tanıtım videosunda da, **ham madde** olarak açıkça **domuz** derisini göstermiş ve anlatmışlar. İlgili kısımdan bir kareyi ekledim.

Aynı firmanın **Jelatin nasıl yapılır?** konulu videosunda da temel **ham madde** olarak **domuz karnı** gösterilmiş. Jelatini daha çok böyle ürettikleri halde, web sitelerinde domuz yerine **inek** görsellerini kullanmaları sizi bilmem ama, bana tam bir **domuzluk** örneği gibi geliyor. Videodan örnek kare alarak, Türkçe açıklamasını ekledim.

Yabancı bir kanalın yapmış olduğu çekimlerde de **jelatin** üretiminde kullanılan **domuzların** ve bunları insanlardan **gizlemek** için yapılan **domuzlukların** farkına varabilirsiniz. Youtube'da bulunan, Türkçe alt yazılı videosunu buyurun buradan izleyin. Yalnız, Türkçe açıklamadaki jelatin maddesini sadece **E471**'e indirgemelerini ve belirli iki markayı hedef almalarını doğru bulmadığımı belirtmek isterim. Jelatin bir gıda katkısı değil, gıdanın kendisidir çünkü. Ayrıca, içine giremediği paketli işlenmiş gıda ürünü neredeyse kalmamıştır. Bu açıdan, kasıtlı bir ticari amaç gözetildiğini düşünüyorum. Neyse, biz işin **esasına** bakalım yine de:

Gelita firmasının **Jelatin nasıl yapılır?** Konulu videosunu da izlerseniz, **domuzun** jelatin üretiminde ne kadar önemli bir **ham madde** olduğuna artık kesin kanaat getirmiş olursunuz.

JELATİN NERELERDE KULLANILIR?

Sadece bu soruya cevap vermek için sayfalarca yazmamız gerekir. Kullanılmadığı bir yer kalmamış neredeyse.

Genel bir gruplama yaparsak eğer, jelatinin kullanıldığı yerleri şöyle sıralayabiliriz:

A. Gıdalarda

a) Doğrudan gıda maddesine katılarak. Örneğin şekerlemeler, tatlılar gibi

b) Gıdaların içinde değil üretim süreçlerinde kullanılarak. Örneğin meyve sularının içindeki parçacıkların filtre edilmesi işleminde

B. Hijyen ve temizlik maddelerinde. Sabun, diş macunu, şampuan vs.
C. Sağlık teknolojilerinde, aşı ve ilaçların hem içeriğinde hem de üretiminde
D. Makyaj, kozmetik ve güzellik ürünlerinde
E. Yaşlılığı önleyici, geciktirici ürünlerde
F. Biyolojik yakıtlarda, petrol ürünleri ve asfalt üretiminde
G. Silah sanayisinde
H. Isıtma ve soğutma sistemleri sanayisinde,
I. Metal ürünleri işleme ve üretim sanayisinde,
J. Fotoğraf, baskı ve film ürünlerinde
K. Evcil hayvanların bakım ve beslenme ürünlerinde

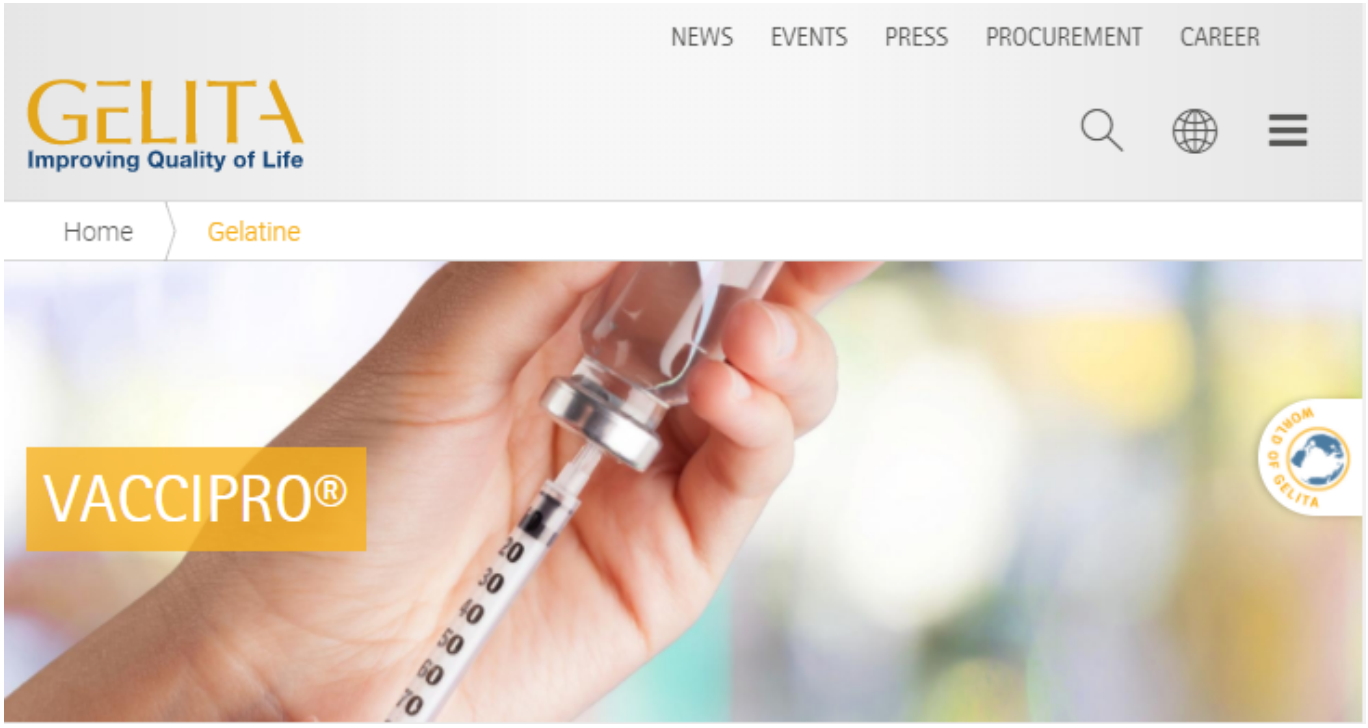
Gördüğünüz gibi, çok kaba bir gruplama yapmış olmama rağmen, eminim **eksik** kalan sektör ve ayrıntılar halen vardır. **Domuz** içermesi nedeniyle, hepsi bizi ilgilendirmekle beraber, özellikle vücudumuza giren **gıda**, **ilaç** ve **aşılar** açısından son derece duyarlı ve uyanık olmamız gerekiyor. **Gelita** firmasının gıdalarda **Jelatin** kullanımı ile ilgili videosu, bizlere manevi çığlıklar atarak **uyanın artık** diyor, ama duyabiliyor muyuz acaba?

DOMUZ GRİBİNİN AŞISINDA DA DOMUZ VAR!

Evet, maalesef var. Üstelik sadece **Domuz Gribi (H1N1) aşısında** değil, Avrupa ve Amerika'da üretilen aşıların bir çoğunda doğrudan içeriğinde veya üretiminde kullanılıyor. Üstelik bunu saklamayıp gururla yayınlıyorlar! **Gelita** firmasının ürünlerini ve kullanım alanlarını anlattığı sayfanın en başına aşı teknolojisindeki ürünleri konulmuş. İlgili sayfayı mümkün olduğu kadar aslına sadık kalarak Türkçe çevirisini buraya alıyorum. İnanmayan sitesine giderek inceleyebilir.

"*Gelita'nın Portföyünde benzersiz bir ürünü olan VacciPro, kritik **H1N1 (Domuz Gribi)** aşılarının geliştirilmesinde **dünyanın önde gelen aşı üreticileri** tarafından **kullanılmaktadır**. Aşı stabilizasyonu için özel olarak optimize edilmiş özel bir kolajen peptid olan VacciPro, **yıllar boyunca aşı üretiminde kullanılırken**, H1N1 virüsünün son salgını için, modern zamanların en önemli aşı gelişmelerinden birini sunuyor. Son derece yüksek saflık seviyesi ve mükemmel ve tutarlı moleküler ağırlık kontrolü ile, VacciPro antijen stabilizasyonu için idealdir.*

Gelita, *USP ve EP gerekliliklerine uygun olarak VacciPro'yu özenle üretmektedir. VacciPro'nun viral temizliği, implante edilebilen cihazlar için* ***FDA*** *(Federal İlaç İdaresi) gerekliliklerini bile aşmaktadır. Ayrıca, VacciPro'nun düşük allerjenik potansiyeli nedeniyle, vücut tarafından yüksek tolerans ve doku hücreleri için bir yakınlık,* ***enjekte ilaç için ideal bir maddedir****. Yüksek stabilizasyon özellikleri ile, VacciPro aşı geliştirme süreci,* ***altın standart olarak küresel aşı üreticileri*** *tarafından tanınır.*"



Adamlar her şeyi ayan beyan yazmışlar. **Daha ne desinler!** Benzer şekilde, aşılama yoluyla dünya nüfusunu azaltmaya çalışan **Bill Gates** gibi **Siyonist-Yahudilerin** sırf bu işler için, milyon dolarlık bütçeler ayırıp vakıflar kurduğundan önceki bir yazımda da (bakınız **Rızkımız Teminat Altında Değil mi**?) bahsetmiştim. Ya kendi yolumuzu açarak kurtuluş ve huzura gideceğiz, ya da başkalarının açtığı yoldan acı, hastalık, günah ve zillet dolu, sonu meçhul yolculuklara katlanacağız. **Acilen** temel ilaç ve aşı sanayimizi geliştirmemiz ve domuza **alternatif** olacak, meşru teknolojik **çözümler üretmemiz** lazımdır. Yoksa bu gidişle hem kendimizi, hem de neslimizi koruma imkanımız kalmayacak. Çocuklarımız ve yetişkinlerimiz domuzdan üretilen aşılarla mikroplardan korunmaya çalışacak, hastalarımız domuz jelatiniyle kaplanmış veya domuz ürünleriyle tatlandırılmış ilaçları içecek, kalp hastalığı olanlarımız da **domuz kalbinden** alınan parçalarla yaşamaya çalışacak. Buna **Müslümanca** yaşamak denirse tabii..

Konunun uzmanları, son yıllarda **kanser** hastalığının anormal şekilde yayılmasının en büyük nedenlerinden birisi olarak, domuz menşeli ürünlerin aşırı kullanımını gösteriyorlar. Çünkü **jelatin** gibi organik ve vücuda yabancı olmayan maddeler yüzünden, **otoimmun** (özsavunma) sisteminin bozulduğunu, **genetik** bütünlüğün ve **hormonal** dengenin sarsıldığını anlatıyorlar. Domuz tüketen toplumlarda fizyolojik ve manevi açıdan **domuzlaşma** eğilimi de artıyor. Çocuklarda cinsel ve duygusal gelişim normal seyrinden çıkıyor. Davranış modelleri değişiyor. Diyabet gibi **metabolik** hastalıkların görülme sıklığı artıyor, kalp-damar hastalıklarının başlangıç yaşları gittikçe düşüyor. Aşırı ilaç kullanımı da eklenince bio-kimyasal **vücut dengesi** kalmıyor. Gereksiz ve ölçüsüz kullanılan **antibiyotikler** yüzünden, basit hastalık mikropları bile tedavi edilemez enfeksiyonlara neden olabiliyor. Çiftlik hayvanlarının daha hızlı gelişmesi ve zayiat vermemesi için kullanılan antibiyotik ve **hormon** takviyesi gibi ilaçlarda, et ve süt ürünleriyle birlikte insanlara geçerek yıkıcı etkilerde bulunuyor.

İSLAM DIŞI ÜLKELERDEN GELEN JELATİNLER, NEDEN MUTEBER OLAMAZ?

Yazımın en başında da gösterdiğim gibi; kendiliğinden **ölmüş hayvanlar**, **kan**, **domuz** ve **Allah'ın adı anılmadan kesilen hayvanların etleri** kesin olarak yasaklanmış ve **Rabbimiz** tarafından bizlere **haram** kılınmıştır.

- Avrupa, Çin ve Amerika gibi ülkelerdeki jelatin ve diğer hayvansal gıda katkılarının, kahir ekseriyetle **Domuzdan** yapıldığını cümle alem biliyor artık. Üretimin en az %80-90 oranında domuzdan yapılması ekonomi ve kapitalist dünyanın bir gereği olmuştur.
- Helal kabul edilen hayvanlarda olsa, İslama uygun şekilde beslenip kesilmeyen hayvanların et ve et mamulleri de haram kılınmış ve tıpkı leş veya domuz hükmünü almıştır. Yani bu hayvanlardan çıkarılanların, pratikte domuz ürünlerinden bir farkları yoktur.
- Küçükbaş ve sığır cinsi olduğu halde, İslam olmayan ülkelerde Allah'ın adı anılarak yapılan kesimler az da olsa vardır muhakkak. Müslümanların kendi işletmeleri veya Müslümanlara özel kesimler gibi. Ancak, buralardan sağlanan deri ve kemikler yine götürülüp domuz ve diğer hayvanların işlendiği fabrikalara girdiği için, pis etlerin içine atılmış bir kaç parça temiz et gibi olmaktadır. Diğerleriyle birlikte işlenmeye başlandığı anda, temiz hükümlerini kaybetmiş ve necis olmuş sayılırlar.

- Jelatinin helal kabul edilebilmesi için; İslama uygun yetiştirilmiş ve helal kabul edilen hayvanların, yine İslama uygun şekilde kesilerek deri, et ve kemiklerinin çıkarılması, sadece İslama uygun kesilen hayvanların işlenmesi için özel kurulan sanayi tesislerinde ve yine İslama uygun maddelerle birlikte muamele edilerek üretilmesi gerekir. Yani bir fabrika, hem domuz hem de sığır jelatini üretiyorsa oradan çıkan jelatin uygun olamaz. Sadece sığır eti işlediği halde, Müslümanların kestiği sığır etleri ile Müslüman olmayanların kestiği sığırların etleri karışıyor veya aynı makinelerden geçiyorsa yine uygun olmaz. Sadece Müslümanların kestiği sığırlarının etlerini alan bir jelatin fabrikasında, üretim sırasında örneğin etler alkol ile muamele edilerek işleniyorsa çıkan ürünler yine uygun kabul edilemez.

Bu gerçeklerin ışığında ve ekonomik verileri de dikkate aldığımızda, İslam olmayan ülkelerden İslam'a uygun jelatin ve diğer hayvansal gıda katkılarının gelebilmesi **%99 mümkün değildir**. %1 ihtimal bilmediğimiz tesisler olabilir ama kimse buna güvenerek yola çıkamaz sanırım.

HARIBO'NUN HELAL SERTİFİKASI SİZCE DOĞRU MUDUR?

HARIBO markasının Türkiye'de helal üretim yaptığı reklamına itirazımı belirtmek istiyorum. Türkiye'de şekerleme fabrikası kurmuş olmaları, onları helal kısmına koyamaz. Çünkü, en önemli ham maddeleri olan Jelatin için Türkiye'de bir fabrika kurduklarını duymadık. Varsa ve sadece buradan sağlanan jelatinle üretim yaptıklarını belgeliyorlar ise, büyük bir memnuniyetle bende yayınlar ve hatta gönüllü elçileri olurum.

Bir kaç yıl önce HARIBO için şahsen jelatin araştırmam yine olmuştu ve buradaki tesislerini telefonla arayarak bilgi edinmeye çalışmıştım. Bana söyledikleri Türkiye'deki tesislerinde sığır jelatini kullandıklarıydı.

Yukarıda da izah ettiğim gibi;

Jelatinin son halinden geriye dönük olarak yapılan testler ile sığır veya domuz menşeli olup olmadığı halen anlaşılamıyor. Firmaların tek taraflı beyanlarına ne kadar

güvenilebileceğini videolarda gördünüz. İki farklı firmadan birisi kalp kapakçıklarının domuzdan yapıldığını, diğeri de jelatinin domuz kaynaklı olduğunu özellikle saklamaya çalışıyordu. Gelita'nın ortağı veya en büyük müşterilerinden birisi olan Haribo'ya neden inanalım?

Haribo, belge üzerinde sığır menşeli jelatin kullandığını göstermiş olursa, bu sefer hangi ülkeden ve hangi fabrikadan aldığını açıklayıp, İslama uygun kaynaklardan geldiğini ispat etmesi gerekir. Web sitelerinde sadece tek taraflı beyanları var ve kimler olduğu, hangi kriterlere göre denetleme yaptığı belli olmayan **EHZ** diye bir Enstitüden aldıkları sözde helal sertifikası var. Neden böyle diyorum? **Avrupa Helal Enstitüsü** diye bir kurum uydurup başta Almanlar olmak üzere, Müslüman müşterileri kaçırmak istemeyen firmalara bol kepçe belge satmışlar. Maalesef belgelerde adı geçen şahıslarda Türk asıllı. Merak edip araştırdım. Nasıl bir Enstitüdür, hangi kriterlere göre inceleme yapıyorlar, hangi laboratuvarlarla ve bilim adamlarıyla, hangi İslam alimleriyle çalışıyorlar diye. Tam bir hayalet gibiler. Web siteleri bile kapanmış, çalışmıyor yahu!** **www.eurohelal.de** girin bir bakın adreslerine. Site yayından kaldırılmış.

(**Güncelleme bilgisi*: Bu yazı hazırlanıp yayınlanırken çalışmayan web sitelerinin, bir hafta on gün kadar sonra kısmen çalışmaya başladığını fark ettim. Ulaştığım site içeriği de kuşkularımı gidermeye ve EHZ'ye güvenmeme yeterli gelmedi. Küçük bir örnek vereyim: EHZ kendisini Dünya çapında tanınan meşru Helal Sertifika Kurumlarından birisi olarak gösterebilmek için, web sitesinde **World Halal Food Council** yani **Dünya Helal Gıda Konseyi** üyesi olduğunu iddia etmiş. Üşenmeyip konseyin web sayfasından üye kuruluşlarını araştırdım. Avrupa'daki üyelerimiz sayfasında **EHZ** diye bir üye bilgileri yoktu! Buyurun isterseniz, sizde **buradan bakın**. Sözde helal işler için, haram olan yalanla bezenmişler. Aynı şekilde, iş ortakları listesinde verdikleri **Helal Avrupa** adlı kuruluşta **Dünya Helal Konseyi** üyesi olduğunu üstüne basarak belirtmiş ama **Konseyin Avrupa'lı üyeler sayfasında** onlarında adı yoktu! Daha da ötesini kurcalamaya gerek görmedim artık.)*

Müslümanlar bu kadar mı saf ve aciz olur? Ne kadar da kolay aldanıyoruz? Türkiye devleti bu sertifikaya akreditasyon vermiş mi? Yurt dışındaki okulların, diploma denkliğini verirken bile kılı kırk yararken, sözde "**Helal Sertifikası**" aldığını söyleyip Müslümanları

kandıran kişi ve kurumlara neden fırsat veriliyor? **Tarım Bakanlığımız** neden Helal Sertifikası şartlarını İslama uygun şekilde verilmek üzere denetleyip tescil etmiyor? **Diyanet İşleri Başkanlığımız** için Müslümanların helal gıda yemesi, en az Umreye seyahat organize etmek kadar **önemli** değil midir? Üniversitelerimizin **İlahiyat Fakülteleri**, helal gıda konusunda neden İslami-Akademik çalışmalar yapmıyor? Bunlar olup bitiyor da biz mi bilmiyoruz?

Haribo sitesinde ayrıca, doğru dürüst okunmayan bir resim şeklinde **Malezya-Endonezya Ulema Meclisinden** alınan "Helal Sertifikası" resimleri var. Ama bu belgede **Haribo** için değil **Pamir Gıda** diye bir şirket için verilmiş. Pamir firmasını satın alarak üretmeye başlamışlar, sonra Haribo markasıyla üretmeye devam etmişler. Haribo olduklarında helal şartlarını korumaya devam etmişler mi? Bu durumu kim kontrol etmiş? Ham maddeleri Avrupa'dan mı geliyor, İslam ülkelerinden mi? Bunlar belli değil ve bende Haribo'ya güvenmiyorum. Rahatlıkla satan veya yiyenleri de yeniden düşünmeye, araştırmaya ve değerlendirmeye davet ediyorum.

TÜRKİYE'DE JELATİN ÜRETİMİ VAR MIDIR?

Bunca iç karartıcı bilgi ve haber sonunda, çok şükür güzel şeylerinde olmaya başladığını duyurmakta ayrı bir mutluluk ve umut oldu benim için. Gecikmiş bile olsa önce Balıkesir'de **SELJEL**, sonra da İstanbul Tuzla'da **HALAVET** adıyla iki jelatin fabrikamızın kurulup üretime başladığını memnuniyetle öğrendim.

Henüz Türkiye'nin tüm ihtiyacını karşılayabilecek ve Müslüman ülkelere de yetebilecek seviyeye gelememiş olsalar da, büyük bir yaramıza merhem olmaya başladılar. Allah kuranlardan ve işletenlerden razı olsun. Sayıları ve imkanları artsın İnşallah.

Devletimizinde yerli üretim jelatin ham maddesinin kullanılmasını teşvik etmesi ve hatta zorunlu tutması gerekir. Jelatin ve benzeri son ürün haline gelmiş maddelerin kaynağını kontrol altına alamadıkça, içeriğinden asla emin olamazsınız. Hiç olmazsa, ithal jelatin ve benzeri maddelere karşı yüksek vergi ve caydırıcı kotalar koyarak, yerli jelatin ve benzeri ürünlerin gelişip yayılmasına imkan verilmesi gerekir. Şahsen, imkanı olduğu halde, bu yönde irade göstermeyen ve jelatin zulmünün devamına göz yuman yöneticilerimize, kendi adıma

hakkımı helal etmediğimi buradan ifade etmek isterim.

Domuz sorunu, hem dünya ve hem de ahiretimizi berbat edebilecek bir afet haline gelmiştir. En az huzurumuza kast eden terörist hainler kadar tehlikeli ve acildir.

SONUÇ

"***İnsan yediğine bir bakıp düşünsün!***" (Abese, 24) Buyuruyor Yüce Yaradanımız. Bu İlahi ikazın çok derin anlamları olduğu ve Müslümanların üzerinde çokça düşünüp taşınması gerektiği ortadadır. İçimiz dışımız yasaklanmış ve zararlı gıdalarla doluyorsa, biz farkında olmasak bile, Rabbimize karşı nasıl bir görüntü vermiş olabileceğimizi düşünüyor muyuz?

Bugünkü toplumda yaşadığı halde, ben hiç bir şekilde faize bulaşmadım ve uzak kaldım, faizin bulaştığı şeyleri yemedim ve içmedim diyebilen çıkar mı? Devlet sistemimiz, ekonomik düzenimiz, ticaretimiz, maaşlarımız, kısaca para ile ilgili her işimiz faiz çarkları içinden geçiyor ve faiz sisteminin devamını sağlıyor. Dünya kocaman bir köye döndü artık. Dünyayı ülkelerden ziyade, büyük şirketler yönetiyor fiilen. Karlılık oranlarını yüksek tutabilmek için, mümkün olan her şeyi en ucuza mal edip, en iyi fiyata satmaya çalışıyorlar. Durum böyle olunca, dini hassasiyetler ve toplumsal değerler hep geri plana atılıyor veya sahtekarca davranılıyor. Yediğimiz, içtiğimiz, her şey birbirine karıştı. Marketten aldığımız ürünlerin arkasına dikkatli bakınca, envai çeşit ülkelerde üretilerek bizlere ulaştırıldığını görebilirsiniz.

Bu kadar karışıklığın içinde, yediğimiz içtiğimiz gıdaları en azından helallik yönüyle kontrol altına alamazsak, kendimizi ve neslimiz koruyamayız. **Rabbimize** el açıp yalvarırken, haram gıdalarla dolmuş midemiz ve bunlarla dolan kanımızı pompalayan **kalbimiz** bizi nasıl temsil edebilir? **Allah,** her şeyi gören ve bilendir.

Abdullah b. Ömer'den rivayete göre **Resûlullâh** (s.a.v) şöyle buyurmuştur: "*İçki içen kimsenin kırk gün namazı kabul olmaz. Tevbe ederse Allah tevbesini kabul eder. Yine içki içmeye dönerse Allah kırk gün onun namazını kabul etmez. Tevbe ederse Allah yine tevbesini kabul eder. Yine içki içmeye dönerse Allah kırk gün onun namazını kabul etmez. Tevbe ederse yine tevbesini kabul eder. Dördüncü sefer içki içmeye devam ederse yine kırk gün o kimsenin*

namazını kabul etmez tevbe etse bile tevbesini de kabul etmez ve ona Cehennemde Habal nehrinden içki içirir." Bunun üzerine Ey Ebû Abdurrahman Habal nehri nedir? Diye soruldu. O da dedi ki: *Cehennemliklerin irinlerinden meydana gelen bir ırmaktır*." (Tirmizî, Eşribe, 1; Ebû Dâvûd, Eşribe, 5; İbn Mâce, Eşribe, 1)

Bilerek içki içmeye devam edenlerin (Allah kurtarsın akıl, iman ve şuur versin) durumu böyleyken, bilerek domuzlu ürünleri yemeye ve önlem almamaya devam edersek, halimiz nice olur Allah muhafaza?

Şimdiye kadar, en çok zaman ve emek harcadığım yazı bu oldu. İnşallah güzel bir amaca hizmet eder, Müslüman kardeşlerimizin dikkatini çeker, Devlet büyüklerimizin en azından jelatin konusunda gereken duyarlılığı göstermelerine vesile olur. **Şahid ol Ya Rabb**! Bildiklerimi ve inandıklarımı hiç eğip bükmeden, dosdoğru yazmaya gayret ettim. Eksiklerimizi Sen tamamla ve bizleri Senin Rızanı isteyenlerin yolundan ayırma! Amin...

Güncel Bilgi Notu:

Bu yazımı yayınladıktan sonra konu hakkında araştırmaya devam ederken, çok güzel ve hayırlı bir bilgiye ulaştım. Elhamdulillah, **Helal Akreditasyon Kurumu** kuruluş kanunu TBMM'de onaylanarak **18 Kasım 2017** tarihli Resmi Gazetede yayınlanmış. Kanun metnine **buradan ulaşabilirsiniz**. Duyunca çok mutlu oldum. İnşallah bundan sonra, Helal Sertifikası veren yerlerin akreditasyonu Devlet ciddiyetiyle ve şeffaf olarak yapılır diye duacıyım. Rabbimiz karar verenlerden, yapanlardan ve sebep olanlardan razı olsun.

Kaynaklar:

A. İSLAMİ Kaynaklar:

1. http://kuran.diyanet.gov.tr/mushaf/kuran-meal-2/maide-suresi-5/ayet-59
2. http://www.islamansiklopedisi.info/
3. https://kuran.diyanet.gov.tr/tefsir/Abese-suresi/5782/24-32-ayet-tefsiri

4. https://www.diyanet.gov.tr/userfiles/dinibilgiler/ilmihal_cilt_2.pdf
5. http://www.islamansiklopedisi.info/dia/ayrmetin.php?idno=090508
6. http://kuran.diyanet.gov.tr/tefsir/Mâide-suresi/729/60-ayet-tefsiri
7. https://heshamsyed.wordpress.com/pig-fat-or-code-on-food-products-muslims-be-careful
8. http://www.muslimtents.com/aminahsworld/Ecodes.html
9. http://www.daganghalal.com
10. http://www.fetva.net/yazili-fetvalar/icki-icen-bir-insan-40-gun-namaz-kilamaz-mi.html
11. http://whfc-halal.com/

B. YERLİ Kaynaklar:

1. http://helaldenetim.com/makale.aspx?makaleid=179
2. http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2006/07/20060707-12.htm
3. https://kms.kaysis.gov.tr/(X(1)S(dux43opzjndvm55qzmfmnrjm))/Home/Goster/42410
4. http://halavet.com.tr/index.html
5. http://seljel.com.tr/index.html
6. insanvehayat.com/9-maddede-turkiyede-jelatin-gercegi/
7. http://www.gidaraporu.com/turkiyeye-alenen-domuz-jelatini_g.html
8. https://gidabilinci.com/ama-bu-yenilebilir-sigir-jelatini
9. http://veterinerturkiye.com/hayvanlarda-gebelik-sureleri/
10. http://www.bbc.com/turkce/haberler/2010/06/100628_israel_pork
11. http://www.dunyabulteni.net/haber/254699/bakanliga-gore-domuz-eti-satisina-engel-yok
12. http://www.food-info.net/tr/e/e495.htm
13. https://www.yenisafak.com/politika/ucuz-ayakkabida-domuz-derisi-691822

C. YABANCI Kaynaklar:

1. http://www.gelatine.org/
2. http://www.gelatine.org/GME_Gelatine_compass_en.pdf

3. http://www.gelatin-gmia.com/home.html
4. http://www.gelatin-gmia.com/images/GMIA_Gelatin_Manual_2012.pdf
5. https://www.grandviewresearch.com/gelatinmarket
6. https://www.gelita.com/en/products/product-finder
7. http://www.gelatine.org/Statements/2018_1_-_iden_of_animal_species_origin_-_with_EURL-AP.pdf
8. https://www.linkedin.com/gelatin-market-analysis-segment-forecasts-2020-vignesh-kulkarni/
9. https://www.vegsoc.org/page.aspx?pid=728
10. http://ec.europa.eu/meat&_estatsearchportlet_=2018
11. http://ec.europa.eu/eurostat/Pig_farming_sector_-_statistical_portrait_2014
12. http://ec.europa.eu/eurostat/Meat_production_statistics
13. http://www.pigprogress.net/Turkeys-pork-industry-on-the-brink-of-extinction-PP001563W/
14. http://news.bbc.co.uk/7368020.stm
15. http://slideplayer.com/slide/8577496/
16. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Gelatin_Production_by_Geography.svg
17. https://www.pork.org/facts/pig-farming/life-cycle-of-a-market-pig/
18. https://www.gelita.com/en/products/gelatine/vaccipro
19. http://naturalsociety.com/bill-gates-faces-trial-india-illegally-testing-tribal-children-vaccines/
20. http://naturalsociety.com/scientists-create-human-pig-embryo-transplant-research-1134/