

Ekmek, zengin ve yoksul ayırt etmeksizin günde üç kez soframıza konuk oluyor. Kokusu, bereketi ve tadıyla bütün dinlerde kutsal nimet sayılan bu mübarek yiyecek, ülkemizde ne yazık ki aşırı bir israfla karşı karşıya.

Bir yanda binlerce insanımız bir dilim ekmeğe muhtaç iken diğer yanda her gün 15 milyon ekmeği çöpe atıyoruz. İstanbul'da ise çöpe atılan ekmeğin miktarı günlük 3 milyon 750 bin civarında.

Ekmek israfını nasıl önleyebilirsiniz?

Ekmek 36 saat tazeliğini korur. Dört gün beklemiş ekmeğin, bayatlamış sayılır.

Tüketebileceğiniz kadar ekmeğin alın.

Ekmeği derin dondurucuda saklayın.

Bayat ekmeği en basit haliyle köfteye katarak değerlendirin.

Ekmeği fırında kırılaştırın

veya galeta unu yapın.

Bayat ekmeği hiç yemeyecekseniz, ıslatıp kuşlara ve sokak hayvanlarına verin.

Bayat ekmeği ısıtarak veya kızartarak bir çırpıda yeni yemekler yapabilirsiniz.

Bayat ekmekten 30 çeşit seçenek

Ekmek kavurması, papara, tirit, ekmeğin süpürgesi, ekmeğin uğması, yalancı paça, kalacuş, ekmeğin omlet, ekmeğin karıştırması, yumurtalı ekmeğin aşısı, ekmeğin ezme, bayat ekmeğin köftesi, ekmeğin pizzası, dilim (ketçaplı) pizzaları, dilim kayganası, sarımsaklı ekmeğin, bayat ekmeğin kanepesi, tutmaç.

Tatlılar: Bayat ekmeğin tatlısı, sütlü bayat ekmeğin tatlısı, ekmeğin helvası, vişneli ekmeğin tatlısı, üzümlü ekmeğin tatlısı, incir ve ballı ekmeğin turtası, ekmeğin pudring, ekmeğin krep, bademli ekmeğin dilimleri, çikolatalı ve ekmeğin kek.

Ekmek israfı acaba nasıl önlenir?

Üretimi talebe göre planlayın!

“Raf ömrü” uzun olan kaliteli ekmeğin üretimine geçmeli

Ekmeğin miktarının (gramaj) azaltılması

Toplu yemek tüketim yerlerinde ekmeğin dilimlenerek sunulması

Tüketicinin ‘soğumuş’ ekmeği ‘bayatlamış’ olarak kabul etmemesi gerektiği konusunda eğitilmesi

Ekmeğin derin soğutucularda dilimlenerek saklanması

Satılmayan ekmeğin, fırıncılar tarafından galeta unu, kurutulmuş ekmeğin içi gibi başka gıda maddelerinin üretiminde kullanılması

Evlere ihtiyaç olduğu kadar ekmeğin alınması

Ne kadar ekmek israf ediliyor?

Türkiye’de ekmek israfına ilişkin istatistiksel sonuçlar verecek bir çalışma henüz yok. Bugüne kadar verilen rakamlar, daha çok tahminlere dayanmakta ve bazen çelişkiler göstermekte. Bazı lokal araştırmalardan çıkarılan istatistiksel sonuçlar da ülke çapında ekmek israfına ilişkin tahminlere dayanak oluyor.

Ekmek Sanayii İşverenler Sendikası, 1991 yılında, İstanbul’da günde en az 1 milyon ekmeğin çöpe atıldığı veya hayvan yemi olarak kullanıldığını açıklamış. Aynı yıl, İstanbul Fırıncılar Odası ise, İstanbul’da bir günde üretilen 10 milyon ekmeğin % 5’inin israf edildiğini ileri sürmüştü. Bu da, 500.000 ekmek eder. Aynı odanın, 1993 ve 1994 yıllarındaki açıklamalarında, İstanbul’daki ekmek israfı % 6-7 civarında olarak kaydediliyor. Türkiye Fırıncılar Federasyonu’nun, 1999 yılı başında İstanbul için verdiği rakamlara göre, bir günde üretilen yaklaşık 15 milyon ekmeğin yaklaşık % 25’i israf ediliyor. Bu da 3 milyon 750 bin ekmek demek. Aynı kaynakta, tüm ülkedeki ekmek israfının ise, 15 milyon adet olduğu belirtiliyor.

Ekmek israfının, sadece İstanbul’da değil, başka büyük kentlerde de artmakta olduğu, yerel araştırmalardan anlaşılıyor. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü’nün Adana ve çevresinde yaptığı araştırmaya göre, satın alınan her 10 ekmeğin 1’i çöpe gidiyor. Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü’nün ekmeğin kullanımı ile ilgili araştırmasında, tüketicilerin yaklaşık % 35’inin bayat ekmeği hayvanlara verdiği, yaklaşık % 6’sının çöpe attığı ortaya çıkmış. Sonuç olarak, Konya’daki tüketicilerin yaklaşık % 41’i, ekmek tüketiminde bilinçli davranmıyor. Aynı araştırmaya göre, tüketicilerin sadece % 12.2’si, ekmeği, uzun süre bayatlamaya karşı koruma sağlayan buzdolabında saklıyor. Ekmeği naylon poşet içinde saklayıp kısa sürede bayatlatan tüketicilerin oranı ise, yaklaşık % 48.

Kimler daha çok israf ediyor?

İsraf edilen ekmek miktarını kesin olarak belirlemek mümkün olmasa bile, en fazla israfın yemekhaneli iş yerleri, hastane, yatılı okul, öğrenci yurdu, otel, lokanta gibi toplu yemek tüketim yerlerinde olduğuna ilişkin kesin veriler mevcut.

Türk Standartları Enstitüsü tarafından 1986 yılında yapılan “Türkiye’de ekmek sanayi, ekmek standardizasyonu ve ekmekçiliğin sorunları” konulu sempozyumda, ekmek israfının % 70’ini toplu yemek tüketim yerlerindeki israfın oluşturduğu belirtilmiş.

Antalya Fırıncılar Odası’nın, Nisan 2003’deki açıklamasına göre, Antalya’daki ekmek israfının % 70’i turistik oteller ve lokantalarda oluyor. Ancak, bu israfa yerli turistlerin de kabahati var. Yerli turistler ve özellikle Rus ve İsraili turistler, yiyebileceklerinden çok fazla ekmek alıyorlar. Sofrada artan ekmekler, doğruca çöpe gidiyor. Avrupalı veya Amerikalı turistler ise, kararınca ekmek alıyorlar.

Antalya’daki bu durum, aynı zamanda evlerdeki ekmek israfının gelir düzeylerine göre dağılımı konusunda da bir fikir veriyor. Araştırmalar, yüksek gelir grubunda ekmek israfının çok daha fazla olduğunu gösteriyor. Düşük gelir grubunda ekmek tüketimi daha fazla iken, ekmek israfı yok denecek kadar az. Bu da, ekmeğin ucuz bir gıda maddesi olmasından dolayı, yüksek gelir grubunda tasarrufa değer bulunmamasına bağlıyor.

İsraf nasıl önlenir?

Ekmek israfını en aza indirebilmek için, uzmanlarca şunlar öneriliyor:

1. Üretimin talebe göre planlanması.
2. Raf ömrü uzun kaliteli ekmek üretimi.
3. Ekmeğin fırında veya satış yerinde uygun koşullarda muhafazası.
4. Ekmeğin pişirilmesi ile satışı arasındaki sürenin en aza indirilmesi.
5. Ekmeğin poşetlenmesi.
6. Küçük gramajlarda ekmek üretimi.
7. Toplu yemek tüketim yerlerinde ekmeğin dilimlenmiş olarak verilmesi.
8. Self servis tezgâhlarında ekmeğin baş tarafta değil, yemeklerden sonra yer alması.
9. Toplu yemek tüketim yerlerinde, mönüye göre ekmek siparişi verilmesi; artan ekmeklerin daha sonraki günlerde kullanılmasını sağlayacak mönü düzenlemesi.
10. Satılmayan ekmeklerin fırınlar tarafından, galeta unu, kurutulmuş ekmek içi gibi başka gıda maddelerinin üretiminde kullanılması.
11. Orta derecede bayatlamış ekmeklerin düşük fiyattan satılması. (Amerika Birleşik Devletleri'nde, 48 saat içinde satılmayan ekmekler, "tasarruf dükkânları" olarak tanımlanan yerlerde daha düşük fiyattan satılmaktadır.)
12. Tüketicinin, soğumuş ekmeği bayatlamış saymaması.
13. Evlere ihtiyaçtan fazla ekmek alınmaması.
14. Evlerde ekmeğin oda sıcaklığında veya buzdolabında değil, derin dondurucuda saklanması.
15. Ev hanımlarının bayatlamış ekmeği değerlendirme konusunda bilgilendirilmesi ve teşvik edilmesi

2003 yılında en pahalı ekmeği kilosuna 1.139.000.TL ödeyerek BURDUR'lular yedi.

2003 yılında en ucuz ekmeği kilosuna 500.000 TL ödeyerek AMASYA'lular yedi.

www.nethaber.com (13,08,2004)

Günde 284 bin ekmek çöpe gidiyor

Bilinçsiz tüketim nedeniyle Türkiye genelinde çöpe atılan ekmeğin yıllık maliyeti 8.2 trilyon. Günde 284 bin, yılda ise 103 milyon 660 bin adet ekmek bayatladığı gerekçesiyle çöpe atılıyor.

Ülkemizde halkın yüzde 60'ı kentlerde, yüzde 40'ı köylerde yaşıyor. Bir kişi günde kentte 1.25, köylerde ise 1.5 ekmek yiyor. Ülke genelinde günde 284 bin, yılda ise 103 milyon 660 bin adet ekmek çöpe atılıyor. Talep taze ekmeğe yönelik olduğundan, 3-4 saatlik ekmekler bayat kabul ediliyor. Ülkemizde tüketim hareketleri bilinçsiz. Kuruluş, otel ve yurt gibi toplu tüketim merkezlerinin ekmeği küçük dilimler halinde naylon poşetlerde kullanmaları ve bilinçli tüketime sunmaları, israfı önler.