

Hazırlayan: **Gülder DEMİR** | *Editör*
gulder.demir@dunya.com



EKMEK ve HAYAT İSRAF EDİLEMEZ

Ekmek itibarını asırlardır hiç kaybetmedi. Eski Yunan'da adak niyetine tanrılara sunuldu. Eski Mısır'da ücret ve vergi hesabı onun üzerinden yapıldı. İsa'nın havarilerine sunduğu bedeniydi, kutsaldı. Osmanlı'da "Veliyy-i Nimet"ti, öpülüp başa kondu. Fransa'da ihtilalin nedeniydi ekmek.

İnsanoğlu önce iki taş buldu, yaban çayırı otlarının tohumlarını ezdi ve yedi. Tohumları ezdi, su ekledi, lapa yapıp yedi. Zamanla gezegende arpa, sonra da buğday oluştu. Onları taş dibekte ezdi, kızgın güneşte, kızgın taşta pişirdi. Sonra el değirmeninde öğütür, toprak kaplarda pişirir oldu. Gün geldi yoğurduğu hamuru bir kenarda bıraktı, birkaç saatliğine unuttu. Hamur ekşidi ve kabardı, artık insanoğlu kabarık, lezzetli, mayalı ekmeği tanıyordu. Kısacası insanoğluyla birlikte doğdu gelişti ve onsuz olunmayacağını fark ettirdi ve ekmeksiz yapamıyor dünya... "Türk'ün karnı ekmeksiz doymaz" boşuna denmemiş.

Ekmek itibarını asırlardır hiç kaybetmedi. Eski Yunan'da adak niyetine tanrılara sunuldu. Eski Mısır'da ücret ve vergi hesabı onun üzerin-





den yapıldı. İsa'nın havarilerine sunduğu bedeniydi, kutsaldı. Osmanlı'da "Veliyy-i Nimet"ti, öpülüp başa kondu.

Fransa'da ihtilalin nedeniydi ekmek. Çeşitli ve çok lezzetli ekmekler vardı ama öyle pahalıydı ki, halk yiyemiyordu. Kraliçe Marie-Antoinette "brioche" saf olmayan undan yapılmış ekmek önermişti halka...

DÜNDEN BUGÜNE EKMEK ÇEŞİTLERİ

Binlerce yıldır, her gün ve tüm insanlık tarafından tüketilen bu muazzam besinin Türk toplumundaki yeri ise apayrı. Kahvaltıya onsuz başlanmaz. Öğle yemeği onsuz olmaz. Akşam yemeğinin dinlencesidir ekmek.

Türk ekmeklerinin çeşidini tarihsel bakımdan ele alırsak, ak ekmekle başlarız söze... İyi elenmiş buğday unundan yapılan bu ekmeği, bazı Türk kavimleri süt ekleyip beyazlaştırırmış. Kara ekmek, arpa ve darı unundan yapılıp, kimi zaman içine şeker ve buğday eklenip pide şeklinde hazırlanırmış. Moğolistan ve Altaylar'ın kuzeyinde çavdar da kullanılmış ekmek için.Pişirme bakımından çeşitler daha da çok. Fırında, tandırda, küldekorda, sacda... Dayanıklılıkta başta gelen ise yufka ekmek, altı aylık ekmeği yapıp saklamak mümkün. Ekmek aslında nötr bir tat. O nedenle de içine ne istenirse konuyor. Peynir, çökelek, kıyma, sucuk, yumurta, ceviz, üzüm, fındık, susam, haşhaş... Yeryüzünün dört bir yanında dünya kadar ekmek çeşidi var elbet, saymakla bitmez. Gezegenin en kalabalık ülkesi Çin'de buhar ekmeği denilen bir ekmek rağbette. Fırında değil de buharda pişen Çin ekmeği, kabuksuz ve çok yumuşak. İçine konan malzemeye göre ister tatlı, ister tuzlu... Güney Amerika'nın pek çok ülkesinde mısırdan yapılan ve tortilla adı verilen küçük ve yassı ekmekler yeniliyor. Hindistan'da Hint darısından, Brezilya'da ise manyok unundan yapılan küçük ekmekler yaygın.

YAŞAMIN KAYNAĞI EKMEK

Ekmekçilik sanatının asıl gelişimi 19. yüzyılda, Avrupalı fırıncıların gelişimiyle başlar. 1920'lere kadar insan eliyle yoğrulmuş ekmek hamuru, sonrası teknolojinin hikâyesi... Odun değil gaz ya da fuel oil ile ısıtılan fırınlar, istenilen hızda hamur yoğuran, elektrikle çalışan dev kazanlar zamanı artık... Ekmeğin hası, iyi pişkin, kabuk kalınlığı muntazam, içi esnek, hafif de tatlı olur. Rengi ise açık sarıdan açık esmere değişir.

Temel gıdamız olan ekmek öylesine yaygın üretilir halde ki, yokluğunu günümüzde hissedemeyen insanoğlu tarafından israf edilir hale geldi ve Türkiye israf rekoru kırıyor. Oysa ekmek o kadar "yaşamsal" ki, yerine "hayat" sözünü koyunuz ve öyle okuyunuz: Ekmeğini alnının teriyle kazanmak... Ekmeğiyle oynamak... Ekmeğini taştan çıkarmak... Ekmeğine göz koymak... Ekmeğinden olmak... Ekmeğini eline almak...

İşte bu yaşamsal besin Türkiye'de bir yılda 1,5 milyar değerinde 2,1 milyar adet ekmek çöpe atılıyor. Bu parayla 80 hastane, 500 okul inşa edilebiliyor. İstanbul'da günde 1,5 ile 2 milyon arasında ekmek israf ediliyor. Eve ekmeklerin %3'ü israf ediliyor. Türkiye genelinde 5 milyon ekmek çöpe atılıyor.

Çöpe giden milyarları kurtarmanın pek çok yol var. Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO) tarafından "Ekmek İsrafını Önleme Kampanyası" başlatarak önce toplumda ekmek israfına karşı bir bilinç oluşturmayı amaçlıyor. Konunun önemi ve aciliyetini farkına varan yetkililer, yeni düzenlemelerle henüz üretim ayağında israf edilmeden ekmek israfının önüne geçmeyi hedefliyor.



Alın terinin, paylaşmanın, bereketin kaynağı:

Ekmek israfına son!

"Ekmek bizim kültürümüzde alın terinin, paylaşmanın, bereketin kaynağıdır" diyen Başbakan Recep Tayyip Erdoğan, ekmek israfının karşılığı olan 1,5 milyar lirayla 162 bin asgari ücretliye maaş ödenebileceğini, 500 okul, 500 yurt ya da 500 kilometre bölünmüş yol yapılabileceğini söyledi.





Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO) Genel Müdürlüğü tarafından gerçekleştirilen Ekmek İsrafını Önleme Kampanyası, TOBB İkiz Kuleler'de düzenlenen törenle başladı. Törene Başbakan Recep Tayyip Erdoğan, Tarım, Gıda ve Hayvancılık Bakanı Mehdi Eker, Gümrük ve Ticaret Bakanı Hayati Yazıcı, Milli Eğitim Bakanı Prof. Dr. Nabi Avcı, Çevre ve Şehircilik Bakanı Erdoğan Bayraktar, Aile ve Sosyal Politikalar Bakanı Fatma Şahin, eski Milli Eğitim Bakanı Ömer Dinçer, Diyanet İşleri Başkanı Prof. Dr. Mehmet Görmez, Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO) Genel Müdürü Mesut Köse, Ankara Büyükşehir Belediye Başkanı Melih Gökçek, TOBB Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Faik Yavuz, TOBB Yönetim Kurulu Üyesi Mustafa Yardımcı, Kayseri Ticaret Odası Yönetim Kurulu Başkanı M. Asaf Mehmetbeyoğlu ile AK Parti milletvekilleri katıldı.

Başbakan Recep Tayyip Erdoğan, Ekmek İsrafını Önleme Kampanyası'nın başlaması dolayısıyla yaptığı konuşmada, ülke olarak israf edenlerin değil, tasarruf edenlerin yanında olduklarını,

Başbakan Recep Tayyip Erdoğan, "Milletçe bir öz eleştiri yapmak durumundayız, ekmeği alırken, ekmeği bölerken, ekmeği sofrada, masada öylece bırakırken artık bir değil, bin defa düşünmek zorundayız" dedi.

TMO'nun ekmek israfı konusunda yaptığı araştırmayla, Türkiye'deki durumu ortaya çıkardığını belirterek şöyle konuştu:

"TMO'nun yaptırdığı araştırmaya göre, Türkiye'de günde 25 bin 300 ton ekmek üretiliyor, yıllık ekmek üretimi ise 9,2 milyon ton. 250 gramlık standart ekmek büyüklüğü dikkate alındığında günde 101 milyon, yılda ise 37 milyar adet ekmek üretimi gerçekleşiyor. Bir yılda üretilen ekmeğin parasal karşılığı 26 milyar lira. Tüketime baktığımız da günde 24 bin, yılda 8,7 milyon ton, yani günde 95 milyon, yılda ise 35 milyar adet ekmek tüketiliyor. Bunun da parasal karşılığı 24,3 milyar lira, buradan israfın boyutu ortaya çıkıyor. Ülkemizde günde 1500 ton, yılda 550 bin ton ekmek israf ediliyor, çöpe atılıyor. Adet olarak günde 6 milyon adet, yılda 2 milyar adet ekmek maalesef çöpe gidiyor. Bu israfın ekonomik büyüklüğü de yıllık 1,5 milyar lira. Araştırmada ekmeğin nerelerde israf edildiği de ölçüldü. Evlerde alınan ekmeğin %2,9'u israf ediliyor, lokanta, otel ve benzeri yerlerde alınan ekmeğin %3'ü israf ediliyor, öğrenci yemekhanelerinde ise israf oranı maalesef %7'ye kadar yükseliyor. Zenginleşme israfı artırıyor, zenginleşen ülkelerde ekmek çeşitliliği artıyor, ekmek tüketimi azalıyor ama ekmek israfı büyüyor."



"BEYAZ EKMEĞİ SOFRALARIMIZDAN KALDIRALIM"

Başbakan Recep Tayyip Erdoğan, beyaz ekmeğin artık sofralardan kaldırılması gerektiğine işaret ederek, tam buğday ekmeğinin tüketilmesini yaygınlaştıracaklarını söyledi.

Türkiye'de ekonominin büyümesine paralel olarak ekmek çeşitliliğinin arttığına, ekmek tüketiminin azaldığına ancak israfın da büyüdüğüne dikkati çeken Başbakan Erdoğan konuşmasına şöyle devam etti:

"2008'te günde 5 milyon ekmek israf edilirken, 2012'de bu rakam 6 milyon adete çıkmış durumda. Bunlar gerçekten acı rakamlar, bunlar daha fazla büyümeden mutlaka önlemi alınması gereken rakamlar. Çünkü ekmek israfı sadece ekmek israfı anlamına gelmiyor. Tohum, gübre, mazot, su, tuz, elektrik ve benzeri daha birçok israf da ekmekle gerçekleşmiş oluyor. Bir hesaplamaya göre, 1 kilo ekmek için 1,6 litre su harcanıyor. Buna göre, yılda israf edilen 6 milyon ekmek için 880 milyar litre su boşa harcanmış oluyor. Tabii bir de ekonomik kaybımız var. Ekmek israfının karşılığı olan 1,5 milyar lirayla yılda 162 bin asgari ücretliye maaş ödenebilir, 500 okul, 500 yurt veya 500 kilometre bölünmüş yol yapılabilir. İsraf yoluyla ne yazık ki,



TOBB Başkanı M. Rifat Hisarcıklıoğlu, AK Parti İstanbul Milletvekili ve eski Milli Eğitim Bakanı Ömer Dinçer, Milli Eğitim Bakanı Prof. Dr. Nabi Avcı ile Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Mehdi Eker.



Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Mehdi Eker, Başbakan Recep Tayyip Erdoğan'dan 2013 yılının "Ekmek İsrafını Önleme Yılı" ilan edilmesini talep etti.



Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Mehdi Eker, ekmeğin israf edilmesinin hoş görülemez davranışlardan biri olduğunu vurgulayarak "Bu durum ihmal ve bilgisizlikten kaynaklanıyor" dedi.

bu ekonomik kaynağı çöpe atmış oluyoruz. Bu noktada milletçe bir özeleştiri yapmak durumundayız, ekmeği alırken, ekmeği bölerken, ekmeği sofrada, masada öylece bırakırken artık bir değil bin defa düşünmek zorundayız."

Milletin sahip olduğu medeniyetin, kültürün ve inançların büyüdükçe israf eden bir millet olmaya asla izin vermeyeceğini vurgulayan Başbakan Erdoğan, "Bir yerlerde dostlarımız, kardeşlerimiz açlıkla imtihan edilirken, bizim ekmeği çöpe atmamız asla kabul edilebilir bir şey değildir. Biz hiçbir zaman o çöp konteynerlerinin içerisinde ekmek arayan insanları görerek yücelen bir ülke olamayız, güçlenen bir ülke olamayız" ifadesini kullandı.

Başbakan Erdoğan, Ekmek İsrafını Önleme Kampanyası'nı çok önemsediğini, kampanyanın ciddiyetle, kararlılıkla takip edilmesi ve yürütülmesi gerektiğini vurgulayarak, "Aziz milletimizden, vatandaşlarımızdan tüm kurumlarımızdan ekmek tüketiminde daha duyarlı olmalarını ayrıca rica ediyorum. Zira biz büyüdükçe dejenere olan, bozulan, zenginleştikçe özünden, ruh kökünden uzaklaşan bir millet olamayız, olmamalıyız. Dünyanın en büyük 10 ekonomisinden biri olurken, dünyanın en büyük israfçısı haline gelinmesi durumunda galip değil mağlup oluruz" diye konuştu.

BAKAN EKER: "TOPLUMSAL BİLİNÇ OLUŞTURULACAK"

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Mehdi Eker, kampanyanın, 7 binin üzerinde kişi ve kuruluşla gerçekleştirilen sonucunda ekmek israfına ilişkin araştırma sonucunda başlatıldığını belirtti. Dünyanın gıda fiyatlarının dalgalandığı, yılda yaklaşık 10 milyon insanın açlıktan öldüğü bir dönem yaşadığını dile getiren Eker, "1 milyar civarında insanın açlıktan ıstırap çektiği ve 1 milyar 300 bin ton gıdanın da çöpe atıldığı bir dünyada yaşıyoruz" dedi.

Türkiye'de yılda ortalama 35 milyon ton civarında hububat üretildiğini, bunun 20 milyon tonundan fazlasını buğday, 7,5 milyon tonunu arpa, 4-5 milyon tonunu mısır, 900 bin tonunu çeltik, çavdar ve yulafın oluşturduğunu belirtti.

Bakan Eker, kampanyaya toplumsal katılım sağlanması ve farkındalık yaratılması için hazırlanan kamu spotlarının yıl boyunca radyo ve televizyon kanallarında yayınlanacağını, www.ekmekisrafetme.com internet sitesinin devreye gireceğini, belediye ve valiliklerin işbirliğiyle yurdun dört bir yanında vatandaşların bilgilendirileceğini, Milli Eğitim Bakanlığı, Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Diyanet İşleri Başkanlığı ve TRT Genel Müdürlüğü'nün işbirliğinde kamuoyu bilinci oluşturulacağını söyledi

Bayat ekmeğin değerlendirilmesi için Türkiye Aşçılar Federasyonu'nca hazırlanan bir tarif kitabının da dağıtılacağını ifade eden Bakan Eker, "İsraf belki kelime olarak bu işin ağır yükünü tarif etmekte hafif kalır. Çok daha etkili sözlerle bu işin anlatılması gerekir" dedi.

TOBB'DAN BAŞBAKAN ERDOĞAN'A TİCARET ANISI

Başbakan Recep Tayyip Erdoğan TOBB İkiz Kuleler'de Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO) tarafından düzenlenen Ekmek İsrafını Önleme Kampanyası toplantısının ardından TOBB Başkanı M. Rifat Hisarcıklıoğlu'nun konuğu oldu. Hisarcıklıoğlu, Başbakan Erdoğan'a 1981 yılında ticarete ilk atıldığı günün anısını yansıtan Ticaret Sicil Gazetesi'ni armağan etti. Öğle yemeğinde de Kayseri mutfağından seçilen bir menü ikram edildi.

TOBB Başkanı Hisarcıklıoğlu'nun ev sahipliğinde yemeğe Başbakan Recep Tayyip Erdoğan'ın yanı sıra, Gümrük ve Ticaret Bakanı Hayati Yazıcı, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Mehdi Eker, Aile ve Sosyal Politikalar Bakanı Fatma Şahin, Milli Eğitim Bakanı Prof. Dr. Nabi Avcı,Çevre ve Şehircilik Bakanı Erdoğan Bayraktar, Diyanet İşleri Başkanı Mehmet Görmez, TOBB Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Faik Yavuz, TOBB Yönetim Kurulu Üyesi Mustafa Yardımcı, Ankara Büyükşehir Belediye Başkanı Melih Gökçek ile Kayseri Ticaret Odası Başkanı M. Asaf Mehmetbeyoğlu da katıldı.



Başbakan Recep Tayyip Erdoğan, TOBB Başkanı M. Rifat Hisarcıklıoğlu, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Mehdi Eker ile Gümrük ve Ticaret Bakanı Hayati Yazıcı, Türkiye Aşçılar Federasyonu ile Başkent Aşçılar ve Turizm Birliği Derneği'nin Ekmek İsrafını Önleme Kampanyası'nı destekleme amacıyla bayat ekmeklerden hazırladıkları açık büfeyi gezerek bilgi aldı.



TOBB Başkanı M. Rifat Hisarcıklıoğlu, Başbakan Recep Tayyip Erdoğan'ın 1981 yılında ticarete ilk adım attığı günün anısını yansıtan Ticaret Sicil Gazetesi'ni armağan etti.