

Anadolu

İZLENİMLERİ

ISSN 1307 -2552

Yıl:7 Sayı:55 Haziran 2013 Fiyatı: 8 TL

Tarım, Hayvancılık, Gıda ve Teknolojileri Dergisi

**DÜNYA ÇİFTÇİLER GÜNÜ
KOCAELİ'NDE COŞKUYLA KUTLANDI**

**"MORKARAMAN İRKİNİN ANA
MERKEZİ ERZURUM OLACAKTIR."**

**TÜRKİYE 2. LİGİNE BAYAN
FUTBOL TAKIMI AĞRI BİRLİKTEN**

**"DEVLETE YÜK OLMADAN
İSTİHDAM SAĞLAYAN TEK KURULUŞ
TARIM KREDİ KOOPERATİFLERİ"**

**ŞAP
HASTALIĞI**



SOFRALARIN BEREKETİ;

Türkiye’de Günde 6 Milyon Ekmek Çöpe Atılıyor. Bunu Önlemek İçin Yurt Genelinde Kampanyalar Yürütülüyor. Dünyada açlık kıtlığının yaşandığı bu dönemde Anadolu İzlenimleri Dergisi olarak biz de “Ekmek İsrafını” sizler için araştırdık.

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 israfı karşı karşıyadır. Türkiye’de her gün yaklaşık 100 milyon ekmek üretiliyor. Ama fazla üretim nedeniyle bu ekmeklerin büyük bölümü çöpe gidiyor. Bir yanda binlerce insanımız bir dilim ekmeğe muhtaç iken diğer yanda her gün 15 milyon ekmeği çöpe atıyoruz.

“Ekmek İsrafını Önleme Kampanyası” çerçevesinde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile Toprak Mahsulleri Ofisi’nin tarafından yapılan **“Ekmek İsrafı ve Tüketici Alışkanlıkları”** araştırmasına göre, fırınlarda satılan ekmeklerin adet cinsinden %75’ini somun tipi normal ekmek oluşturuyor. 4 yıl önce 331 gram olarak tespit edilen kişi başı ekmek tüketimi 2012’de günlük 319 gram olarak bulundu.

Daha önceki araştırmaya göre

kişi başına günlük 17,4 gram olarak belirlenen ekmek israfı, 2012 yılı araştırmasında 19,9 gram olarak tespit edildi. Kişi başına ekmek tüketimi azalırken, israf arttı. 250 gramlık ekmek baz alınarak, günlük yaklaşık 6 milyon, yıllık ise 2 milyar adetten fazla ekmek israf ediliyor. İsrafın ülkeye ekonomik yükü ise ekmeğin kilogram fiyatından (2,80 TL) hesapla, yıllık 1,546 milyar TL’ye denk geliyor. Hanelere alınan ekmeğin yaklaşık yüzde 3’ü israf edilirken, israf oranı 2008 yılından bu yana çok az bir düşüş gösterdi. Fırınlarda ise 2008 yılı ile karşılaştırıldığında, israf oranında ciddi bir artış söz konusu. 2008 yılında fırınlarda üretilen ekmeğin yüzde 2’si israf edilirken, 2012 yılında bu oran yüzde 3,1 olarak tespit edildi. Her gün 3 milyon adet ekmek, daha tüketiciye ulaşmadan fırınlarca atılarak veya hayvan yemi olarak kullanılmak suretiyle israf ediliyor. Toplu yemek yenen kurumlardaki toplam israf oranı da 2008’den 2012 yılına kadar büyük



ölçüde sabit kaldı.

Araştırma sonuçlarına göre Türkiye’de;

Ekmek üretimi; günde 25.295



EKMEK ÇÖPE ATILIR MI?

ton, yılda 9,2 milyon ton, 250 gramlık standart ekmeğinden hesaplandığında günde 101 milyon, yılda 37 milyar adettir.

milyar adettir.

Ekmeğin israfı; günde 1.486 ton, yılda 542 bin ton, 250 gramlık standart ekmeğinden hesaplandığında günde 6 milyon, yılda 2,1 milyar adettir.

İsraf oranı; üretilen toplam ekmeğin % 5,9'u israf edilmektedir.

Bir günde israf edilen toplam 6 milyon adet ekmeğin;

- 3 milyonu fırınlarda (% 51,4),
- 2,3 milyonu hanelerde (% 37,9),
- 0,6 milyonu kurumlarda; personel ve öğrenci yemekhaneleri, lokanta ve oteller (% 10,7) israf edilmektedir.

Ekmeğin israfını nasıl önleyebilirsiniz?

- Ekmeğin 36 saat tazeliğini korur. Dört gün beklemiş ekmeğin, bayatlamış sayılır.
- Tüketebileceğiniz kadar ekmeğin alın.
- Ekmeğin derin dondurucuda saklayın.
- Bayat ekmeğin en basit haliyle köfteye katarak değerlendirin.
- Ekmeğin fırında kırılaştıran veya galeta unu yapın.
- Bayat ekmeğin hiç yemeyecekseniz,

islatıp kuşlara ve sokak hayvanlarına verin.

- Bayat ekmeğin ısıtarak veya kızartarak bir çırpıda yeni yemekler yapabilirsiniz.

- Bayat ekmeğinden 30 çeşit seçenek: Ekmeğin kavurması, papara, tirit, ekmeğin süpürgesi, ekmeğin uğması, yalancı paça, kalacuş, ekmeğle omlet, ekmeğin karıştırılması, yumurtalı ekmeğin aşı, ekmeğle ezme, bayat ekmeğin köftesi, ekmeğin pizzası, dilim (ketçaplı) pizzaları, dilim kayganası, sarımsaklı ekmeğin, bayat ekmeğin kanepesi, tutmaç.

- Bayat ekmeğinden yapılan tatlılar: Bayat ekmeğin tatlısı, sütü bayat ekmeğin tatlısı, ekmeğin helvası, vişneli ekmeğin tatlısı, üzümlü ekmeğin tatlısı, incir ve ballı ekmeğin turtası, ekmeğle puding, ekmeğle krep, bademli ekmeğin dilimleri, çikolatalı ve ekmeğle kek.

KAYNAKLAR:

- <http://www.samanyoluhaber.com/ekonomi/21-milyar-ekmek-cope-atiliyor/944593/>
- <http://www.israf.org/indir/Ekmekisrafibilgi.pdf>
- <http://www.ekmekisrafetme.com/Pages/GenelBilgiler/ArastirmaSonuclari.aspx>



Ekmeğin tüketimi; günde 23.809 ton, yılda 8,7 milyon ton, 250 gramlık standart ekmeğinden hesaplandığında günde 95 milyon, yılda 35

