



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK

Metin Okutan

Türkçemizde ekmele ile ilgili çok güzel deyimler vardır; Ekmele parası, Ekmeğini kazanmak, Eli ekmele tutmak, Ekmeğini taştan çıkarmak, Ekmeğiyle oynamak gibi. Bu deyimlerden de anlaşıldığı gibi ekmele, çalışarak yaşamının en büyük gayesi olarak karşımızda duruyor. Peki bütün bunları dikkate alarak ekmeğimize gereken önemi verebiliyor muyuz sorusuna, gönül rahatlığıyla evet diyemiyoruz. Bunun çeşitli sebepleri var ki, ilk evvela temizlik geliyor. Pek çok haşeratin cirit attığı fırınlar, suya-sabuna uzak durmayı marifet sayan çalışanlar, satış noktalarına nakliye esnasındaki özensizlikler, gazete kâğıdına sarılan ekmeleler, tüketicilerin satın alırken neredeyse bütün ekmeleleri mincıklamaları... Özetle "ekmeğimizle fena halde oynanması."

20 MİLYON DOLAR YATIRIM

Oysa Türk halkı ekmeğini kutsal bellemiştir. En temel besin maddesidir. Yere düşen ekmeğini, büyük bir saygıyla üç kez öpüp alınına koyandır. Bunu yaptıktan sonra "kurt yemesin de kuş yesin, Allah bize daha çok versin" diyerek bir kenara bırakandır. Bu denli saygı doludur. Fakat iş satın almaya geldiğinde maalesef bu saygı ve titizliği göremiyoruz.

Aslında son zamanlarda bu konuya gereken saygıyı, özeni ve önemi veren şirketler hayatımızda yer almaya başladı. Bunlardan birisi de Doygun Gıda. 20 milyon doları aşan bir yatırımla, onsekiz bin metrekarelik bir alanda üretim yapan firma, 1997 yılında sektörün duayen isimlerinden Selçuk Berksan'ın liderliğinde Dr. Halûk Dayıoğlu'nun danışmanlığında kuruldu ve o günden bu güne gıda sektöründe birçok ilke imza attı.

TAM BUĞDAYI LİTERATÜRE SOKTU

1997-1998 yılları arasında Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü'nün kurucularından Prof. Dr. Ayşe Baysal'ın danışmanlığında bir yıla yakın bir süre deneme üretimleri yapıldı. Titiz çalışmalar sonucu 1999 yılında tam buğday ununun doyuruculuğu ve uzun süre tokluk hissi sağlamasından yola çıkarak Doygun markasıyla satışa sunulan Katkısız Tam Buğday Ekmeği, raflardaki yerini alarak tüketicinin beğenisine sunuldu. Yurtdışında yaygın olarak kullanılan "Whole Wheat" terimine Türkçe karşılık olarak "Tam Buğday" terimi, ilk kez Selçuk Berksan tarafından kullanılarak dilimize kazandırıldı. Böylelikle günümüzde sıklıkla kullanılan "Tam Buğday" terimini de ekmeğimiz gibi ilk biz üretmiş olduk" diye anlatıyorlar kendilerini.

Mayalanması için ürünler kuleye

Fabrikayı Bülent Berksan, gezdirdi. Önce hamurhaneye girdik. Silolardan "mobil" yoğurma kazanlarına akan un, kazanlarda hamur hâline geldikten sonra, bir alt katta ekmeğin yapıldığı bölüme iniyor. Burada gramajına ve çeşidine uygun olarak kesilip tepsilere yerleştiriliyor. İletim bantlarında başlayan yolculuk mayalanma bölümüne doğru devam ediyor ki işte burası çok mühim. Çünkü, mayalanma yeri 2 adet devasa spiral kuleden oluşuyor. İzlemek müthiş, bir bilim kurgu filminin içindeymişsiniz gibi bir hisse kapılıyorsunuz. Tepsilerdeki ekmeleler mayalanmak için önce yavaş yavaş yukarı çıkıyor sonra diğer kuleye geçiyor ve bu kez de yavaş yavaş aşağıya iniyor. Yolculuk fırına doğru sürerken mayalanma sürecinin ekmelelere bir hayli "yaradığını" görüyorsunuz. Sonrası fırın ve nar gibi kızarıp çıkan ekmelelerin kokusu başınızı döndürüyor. Sonraki aşama, soğutma faslı ve paketleme oluyor. Üretimin her aşaması el değmeden gerçekleşiyor. Bütün bu gördüklerimden sonra, benim de zaman zaman tükettiğim Doygun ekmeğe olan güvenim ve saygım fevkalâde artıyor.

Ekmeleleri buzdolabında saklayın

Pazarlama Müdürü Burcu Özcan firmalarını ve hedeflerini anlatırken çok heyecanlı ve samimi. Rahatlatan ses tonu ve konuşma tarzıyla ekmeğin çöpe gitmesinden rahatsızlık duyduklarını, Türkiye'deki ekmele israfını önlemek için çalıştıklarını, tüketicilere kaliteli ve sağlıklı, doğru ürünler sunma amacıyla olduklarını içtenlikle anlatıyor.

GÖZENEKSİZ TOST

Çalışan şehirli kesimin hedeflerinde olduğunu söylerken, kâğıt ambalajlı ekmelelerin raf ömrünün 5 gün olduğunu ama ekmeği derin dondurucularda saklayarak ömürlerinin çok uzayacağını söylerken çok haklı. İhtiyaç kadar çıkarılıp ısıtılmasını tüketicilere anlatmak istediklerini, böylece ekmele israfının azalacağını belirtiyor. Ekmeğini buzdolabında saklayan ve bayat ekmele tüketen biri olarak aynı düşüncüyü paylaşıyorum. AR-GE çalışmalarına önem verdiklerini ve inovatif bir şirket olduklarını anlatıyor. Yeniliklerin peşinde olduklarını ama tüm bunları yaparken temizlikten ve kaliteden asla taviz vermeyeceklerinin de altını çiziyor. Bazı diyetisyenlerin yayıflamak için ekmeği soframızdan kaldırmamızı söylerken, çok haklı olmadıklarını düşünen biri olarak, Doygun'un diyet ekmelelerinin bir diliminin yalnızca 28 kalori olduğunu duymak insana heyecan veriyor. Bir diğer "Doygun güzelliği" de gözeneksiz tost ekmeği. Tost sevenler bilir, ekmeğin gözeneklerinden kaşar eridikten sonra dışarıya "fırlay verir."

KURU PASTA DA ÜRETİYORLAR

Bu pek çok kişi için sevimsiz bir durumdur. Özel bir yoğurma tekniği kullanılarak yapılan ekmeklerde bu sorun ortadan kalkmış bulunuyor. Meraklılarına duyurayım istedim. Aslında çok fazla ürün çeşidi var. Ev içi ürünler dışında, oteller, hastaneler, yurtlar, tatil köyleri için yapılan ve "ev dışı ürünler" in yanı sıra "donuk ürünler" başlığı altında, çeşitli simitler, erekler, kuru pastalar, kurabiyeler ve ekmekler üretiliyor. Poğaalar, amalar, simitler, erekler ve ekmekler ise "yarı pişmiş ürünler" olarak endüstrinin hizmetindeler...

Unlar karantinaya

Makinaların "sonsuz bir uğraş" ile ekmek ürettikleri Doygun'da ilgi çeken bir diğer konu da kendi deyimleriyle "Karantina Silosu." İstenilen özelliklerde olmayan un, ekmek makinalarının verimli çalışmasına engel oluyor. Bu sorunu nasıl çözebiliriz diye düşünmüşler ve sözünü ettiğim siloyu yapmaya karar vermişler. Gelen un önce buraya boşaltılıyor, "gereksiz" olanlar elenerek bertaraf ediliyor ve kendi standartlarına uygun bir hle getiriliyor. Bu durum hem kendilerinin hem de makinalarının ne denli titiz olduğunu anlatmak açısından hayli ilgi çekici. Tüketicilerinin bu ayrıntıyı bilmelerinde fayda olduğuna inanıyorum.

Son söz: "nce ekmekler bozuldu, sonra her şey" demiş Oktay Akbal. Ben [?]Doygun Yolculuğu[?]nda, bozulan ekmeklere çok ciddi bir tavır alışa tanık oldum. Siz siz olun ne ekmeğinizle, ne de sağlığınızla oynayın ve de oynanmasına müsaade edin. Ekmek konusunda sizi ciddiye alanları siz de ciddiye alın.

