

# ÇÖRƏK BURNUMUZDAN TÖKÜLƏR

## Halala haram qatanda

**D**eyirlər ki, çörəyi ver çörəkçiye, birini də üstəlik. Amma bizim məmləkətdə bunu tərsinə başa düşürlər. Yeni çörəyi çörək bişirənə yox, bir çox halda dələduza, fırıldaqçıya, qaz vurub qazan dolduranlara etibar eləyirlər. Onlara da etibar olunanda, üzr istəyirik, bəziləri arı atıb namusu yeyirlər, yeni pul qazanmaq üçün nəyə desən əl atırlar. Təki istədiklərinə qovuşa bilsinlər.

**N**ə etmək olar ki, bu gün bizim ölkədə belə əl-ləm-qəlləm işlərlə məşğul olan "çörəkçilər" də az deyil. Onlar heç vaxt yaxşı çörək bişirmək barəsində düşünməzlər. Onlar bir şey barəsində düşünərlər və ona da bayaq dediyimiz kimi, nail olurlar.

**B**öyük Səməd Vurğunun belə bir misrası var: "Çörək bol olarsa, basılmaz vətən". Şükür Allaha, məmləkətimizin çörəyi kifayət qədərdir. Düzdür, xarici ölkələrdən də taxıl, un alırıq. Amma əsas məsələ odur ki, öz təhnəmizdə çörəyimiz var. Amma biz bu çörəyi necə bişiririk, necə hazırlayırıq, necə ticarət mərkəzlərinə göndəririk?! Dediyimiz məsələlər nəinki bizi, əhalinin böyük əksəriyyətini narahat etməyə bilmir. Bizim millət də çox çörək yeyəndi. Məsələn, uzağa getməyə. Mənim özüm nə yesəm doymuram. Ancaq çörəklə yeyəndə istə-istəməz nəfsim yeməyin dalınca qalmır. O cümlədən digər azərbaycanlılar da mənim kimidir. Bizim milləti xarici ölkələrdə nahar edən vaxt çoxlu çörək götürdüyünə görə yaxşı tanıyırlar. Başqa millətlər bir dilim, iki dilim çörəklə kifayətlənir, biz isə üç-dörd balaca çörəklə doymuruq.

**I**ndi qayıdaq əsas məsələnin üzərinə. Yeni çörəyin zavodlarda və sexlərdə bişiril-

məsi, soyudulması, qablaşdırılması və ticarət şəbəkələrinə daşınması mərhələsinə. Lazımı standartlara cavab verən çörək zavodlarında və sexlərində texnoloji proseslərə dəqiq əməl edilir. Hələ öncədən deyək ki, bir çox çörək zavodları köhnə avadanlıqları və xətləri yenilənilə əvəzləyib. Üstəlik də texnoloji proseslərə diqqət daha da artırılıb. Təəssüf ki, bu sözləri biz heç də əksər çörək istehsal edən istehsalat sahələri haqqında deyə bilmərik. Standartlara cavab verən çörək zavodlarında unun saxlanması, ələkdən keçirilməsi, təmizlənməsi bir qayda olaraq diqqət mərkəzindən yayınmır. Bununla yanaşı, çörəyin bişirilməsi temperaturu, soyudulması, qablaşdırılması və ticarət şəbəkələrinə daşınması bir qayda olaraq önə çəkilir. Və məşhur çörək zavodlarının istehsal etdiyi çörəyin keyfiyyətinə də söz ola bilməz. Düzdür, onların da fəaliyyətində müəyyən nöqsanlar mövcuddur. Amma bu nöqsanlar zaman-zaman aradan qaldırılır və aradan qaldırılmaqdadır.

**Ç**örəyin keyfiyyətli və dadlı olması üçün ilk növbədə mütəxəssislər bir fikri daha çox qabardırırlar: məsələn, onlar deyirlər ki, taxılın yapışqanlılığı standartlara cavab verəndə, yüksək keyfiyyətli olanda ondan üyüdülməyə ehtiyac yoxdur. Yəni taxıl keyfiyyətlidirsə, onda mütləq mənada keyfiyyətli çörək bişirmək müşkül məsələyə çevrilməyəcək.

**A**ncaq gəlin görək bəs keyfiyyətsiz, başqa sözlə demiş olsaq, bir o qədər də alicıları razı salmayan çörəklər harda və necə bişirilir?! , bu barədə dərinləndirilməyə böyük ehtiyac var. Çünki çörək sənayesi strateji əhəmiyyətli sahədir və bu həmişə diqqət mərkəzində saxlanılmalı-

dır. Ürəkəğrısı ilə deməliyik ki, bir çox çörəkçilər onun tərkibinə nə desən qatırlar. Məsələn, qara çörək adıyla Bakıda və məmləkətimizin digər yerlərində satılan çörəklərin əksəriyyəti heç də qara undan hazır-



lanmır. Bunu biz demirik. Bu fikri uzun müddət bu sahələ saçı ağırtmış təcrübəli mütəxəssislər səsləndirirlər. Bəs onda əcəba əlaqədar qurumlar saxta yolla qara çörək istehsal edən "çörəkçiləri" niyə cəzalandırmır? Bax, məsələnin bu tərəfi diqqət mərkəzində olmalıdır.

**N**ecə olur ki, bəzi çörək sexlərinin bişirdiyi çörəyin içindən şüşə, taxta qırıntısı, kəndir və bəzən də siçan quyruğu çıxır. Siçan quyruğu dedik, yadıma böyük Əbdürəhim bəy Haqverdiyevin "Ac həriflər" tamaşası düşdü. Həmin tamaşanı çox istedadlı rejissor Ramiz Həsənoğlu hazırlayıb. Onu da deyim ki, bu tamaşaya 20-30 dəfə baxmışam və hər dəfə də zövq almışam. Üstəlik də tamaşada rejissor işinin, ssenarinin və aktyor oyununun şedevr olduğunu bir daha dərinləndirib etmişəm. İndən sonra da göstərsələr yenə dəfələrlə baxaram. Amma üzr istəyirik, son illərdə çəkilən "bezdarnı" teleseriallara bir dəfədən artıq baxmaq

olmur. "Ac həriflər"də Mirzə Mahmud kababçı Həsən kişinin yeməxanasında kotlet yeyərkən birdən-birə təəcüblənir. Xidmətçi Zərbəliyə deyir ki, get Həsən kişini bura çağır. Kotletin içindən siçan quyruğu

çıxıb. Yazıq Həsən kişi də bürüşə-bürüşə gəlib Mirzə Mahmudu dinləyir. Deyir ki, vallah, Mirzə, kotletin içindən çıxan siçan quyruğu deyil, ətin damarıdır. Hansı ki, Həsən kişi düz deyirdi. O, siçan quyruğu deyildi, ətin damarıydı. Sadəcə olaraq, Mirzə Mahmud yediyi yeməyin pulunu verməməyə görə, bu böhtanı atırdı və Həsən kişini gözüsuçlu eləyirdi.

**A**ncaq sosial şəbəkələrdə çörəyin içindən çıxan şüşə, taxta qırıntısını, kəndiri və siçan quyruğunu çoxları dəfələrlə yayımlayıb. Üstəlik də bizim özümüz də çörək alanda bir çox halda onun içindən müəyyən qırıntıların çıxdığını görürük. Hətta mənim özüm bir dəfə mağazadan çörək alanda gördüm ki, içərisindən kəndir qırıntısı çıxıb.

**D**eməli, bir çox çörək sexlərində çörək bişirilərkən un normal surətdə ələnmir, təmizlənmir. Bununla yanaşı, sexlərdə mövcud olan sanitariya və gigiyenik qaydalar lazımı tələblərə cavab vermir.

Bax, onda dediyimiz nöqsanlar istə-istəməz üzə çıxmağa başlayır. Bir çox sexlər isə çörək bişiriləndən sonra onu qablaşdırmır, standartlara cavab verməyən maşınlarla ticarət şəbəkələrinə göndərilir. Biz özümüz də dəfələrlə şahidi olmuşuq ki, "VAZ" markalı maşının arxa oturacağında və yük yerində çörək daşınır. Və o çörəyi də alanda ondan benzini iyi gəlib. Hələ biz onu demirik ki, qablaşdırılmamış çörəyi maşının salonunda və yük yerində daşıyarkən hansı gigiyenik qaydalar tələb olunur. Belə halda çörəyə mikrob da düşə bilər, üstəlik, daha kəskin bağırsağ xəstəliyi törədə biləcək infeksiya da olmaq ehtimalı var. Bütün bunları deməkdə məqsədimiz ondan ibarətdir ki, çörək sənayesində mövcud olan neqativ hallar gec-tez mütləq aradan qaldırılmalıdır.

**S**on vaxtlar ölkəmizdə Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi fəaliyyətə başlayıb. Və onu da deyək ki, bu agentlik fəaliyyətə başladığı ilk vaxtlardan qida sənayesində mövcud olan nöqsan və çatışmazlıqlara qarşı bərkəskin mövqeyə tutub. Başqa sözlə demiş olsaq, bu qurum hələ ki, öz obyektivliyi ilə digərlərindən seçilməyə başlayıb. Ona görə də sadələşdirmiş nöqsanları bir daha Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin diqqətinə çatdırırıq. İnanırıq ki, mövcud qurum qeyd etdiyimiz nöqsanları aradan qaldırmaqda öz qüvvəsini səfərbər edəcək və əhaliyə keyfiyyətli çörək istehsal edilməsinə lazımı təkan verəcəkdir. Əlbəttə, nöqsanlara və neqativ hallara göz yumulmasa, bir çox çörək sexləri də özlərini yığışdırar və digər nümunəvi çörək zavodları kimi keyfiyyətli və dadlı çörək bişirərlər.

Faiq QISMƏTOĞLU

