

İzmir Lokma

İzmir lokma tatlısı geçmişi çok eskilere dayanan paylaşma ve dayanışmanın bir simgesi olan bir yiyecektir. Eskiden evlerde yapılıp eşe, dosta, komşulara dağıtılırdı. Günümüzde ise gerek ev yaşantısının değişmesi, gerekse de şehir hayatının getirdiği zorluklardan dolayı artık evlerde yapılamaz olmuştur. İnsanlar bu duruma çare olarak da tatlı ustalarından yardım istemişler ve karşılığında da İzmir lokmacı sektörünün ortaya çıkmasına neden olmuşlardır.

İzmir lokma tatlısı gerçekte oldukça zor bir imalat sürecinden geçen bir yiyecektir. Çoğu kişi dışardan yapılışına bakıp bunu bende yaparım diyebilir. Fakat hiçbir şey görüldüğü gibi değildir. Bir kere hamur yapımına iyice hakim olmanız gerekmektedir. Eğer pastacılık, tatlıcılık ya da fırıncılık yapmamış iseniz hamurun ne olduğunu bilmiyorsunuz demektir. Her tatlının, pastanın, kekin, ekmeğin ve de lokma tatlısının bir hamur kıvamı vardır.

Peki, lokmada hamurun kıvamı nasıl olmalıdır. Lokma tatlısının çeşidine göre hamurun kıvamı değişmektedir. Eğer saray lokma yapacak iseniz biraz daha cıvık bir kıvam tercih edilir. Yok eğer **İzmir lokma** dökümü yapacak iseniz kovamı bir tık daha koyu olmalıdır. Şimdi burada bir tık deyimi hamur ustasına oldukça anlamlı gelen bir cümledir. Fakat dediğimiz gibi hamur işinden anlamıyor iseniz buda size anlamsız gelecektir.



İzmir Lokma Firması

Lokma tatlısının evlerden çıkıp ta tatlıcı ustalarının ellerinde hayat bulması ile kısa zamanda İzmir'de lokmacılık diye bir meslek ve sektör ortaya çıkmıştır. İzmir lokma firması da işi sadece lokma dökümü olan insanların kurmuş olduğu bir oluşumdur. Elbette yan ürün olarak pilav, helva, aşure dağıtımını gibi etkinlikleri de söz konusudur.

Lokmacılık sektörü hızla gelişmekte bununla birlikte lokma dökümü de sayısal olarak hızla artmaktadır. Buda yeni lokma firmalarının iş başı yapmasını beraberinde getirmektedir. Yeni İzmir lokma firmalarının faaliyete başlaması ile birlikte rekabet de şiddetini arttırmaktadır. Bu rekabetten hızlı bir şekilde kurtulmak isteyen firmalar ise ucuz lokma sloganı ile ön plana çıkmaya çalışmaktadırlar.



Ucuz Lokma Sorunu

Ucuz lokma deyince ilk akla gelen herkesin rahatlıkla satın alıp yediği bir lokma çeşidi gelmektedir. Fakat gerçekte bu böyle değildir. Bir kere lokma son tüketiciye satılan bir yiyecek değildir. En azından İzmir kenti başta olmak üzere tüm Ege bölgesinde bu şekilde yaşanmaktadır. Diğer türlü hayır sahiplerinin ucuza lokma dökmesine gelirsek ki kast edilen ucuz lokma budur.

Ucuz lokma iyice incelenmesi gereken altında birçok tuzak barındıran bir kavramdır. Esasında ucuz olan her şeyde böyle değil midir? Artık günümüzde ucuz kelimesi bazen hakaret bazen de kalitesizliği vurgulamak için kullanılan bir kelime değil midir? Bir mal ya da hizmet neden ucuzdur diye soralım. Bir kere ya yapışında kullanılan malzemeler ucuza mal edilmiştir. Ya da ucuz iş gücü kullanılmaktadır. Her iki halde de aldığımız mal ya da hizmet eksik olmaktadır. İnsanların avuntusu burada ama ben ucuza aldım pek de geçerli bir savunma olmuyor.

Bu yüzden biz size ucuz değil kaliteli ve ekonomik ya da uygun olanını alın diyoruz. Ekonomik ya da uygun İzmir lokma dökümü ise insanların aldığı hizmetin kalitesinde herhangi bir değişiklik olmadan daha az ücret ödeyerek aldıkları hizmeti yansıtmaktadır. Burada dağıtılan lokmanın kalitesi ve lezzeti aynıdır. Sadece daha az bir ücret ödeyerek bu hizmete sahip olmuş olursunuz. Sizce de ekonomik ve ucuz arasında dağlar kadar fark yok mudur?



İzmir Lokma Dökümü

İzmir lokma dökümü denildiğinde İzmir'de yaşayan insanlar hemen ya bir kap ayarlarlar veya kokuyu takip ederek lokmanın döküldüğü yeri bulurlar. Bilirler ki orada hayır için birisi

lokma dağıtımı yaptırmaktadır. Zaten lokma aracı yüz metre öteden bile fark edilecek kadar büyüktür. İzmir dışındaki bir insan ise lokma dökümünü lokmaların çöpe atılması olarak algılayabilir. Buraya gelip te lokma dökümünü gördüklerinde yüzlerindeki şaşkınlıkta her şeyi anlatmaktadır.

Lokma dökümü artık tezgah kurup, saatler süren bir işlem değildir. Hayır sahibi bir firma ile anlaşmasında şunları dile getirmektedir. Nerede, kaç kişilik ve ne zaman lokma dökülmesini istemektedir. Bu doğrultuda gereken hazırlıklarını yapan lokmacı ustası belirlenen yer ve zamanda aracı ile gelerek mobil lokma dökümünü gerçekleştirir. Panelvan tip aracın arkasında lokma dökümü için gereken bütün araçlar mevcuttur. Sağlıklı ve temiz bir üretim burada rahatlıkla yapılabilmektedir.



İzmir Lokma Fiyatı

İzmir insanı bir şekilde lokmacılar ile yolları kesişmektedir. Ya bir hayır sahibinin dağıttığı lokmaları yerken veya kendisi bir nedenden dolayı lokma döktürmek istediği için bu karşılaşma gerçekleşir. İnsanlar neden lokma döktürmek isterler. Ya bir yakını kaybetmiştir. Acısını başkaları ile paylaşarak bir teselli bulmak ister. Ya bir adağı yerine gelmiştir. Bir çocuğunun başarısını kutlamak istemektedir. Yeni bir işe başlamaktadır ve hem reklam hem de insanların hayır duası ile yola çıkmak en iyi olacaktır.

Birçok nedenden dolayı lokma dökümü yapılabilir. İzmir lokma fiyatı bütün bu nedenlerden bağımsız bir şekilde belirlenmektedir. Yani cenazeye de, düğüne de aynı fiyat verilmektedir. İster saray lokma isterseniz de İzmir lokma döktürün fiyat gene de değişmemektedir. Fiyatı değiştiren etkenlerin başında kaç kişilik bir lokma döküleceğidir. Yani kullanılan malzemenin miktarı dolayısı ile işçiliğin de miktarı değişmektedir.

Lokma fiyatını belirleyen bir diğer ölçütte lokma dökümünün yapılacağı yerin şehir merkezine olan uzaklığıdır. Genelde şehir merkezinde bu organizasyon yapılmakla birlikte bazen çevre ilçelerde ve köylerde de lokma dökümü yapılmaktadır. Buraya ulaşımında kullanılan yakıt parası bir lokmacının karşılayabileceğinden fazla olmaktadır. Bu durumda hayır sahibi ve lokmacı konuşup bir ara yol bulmaya çalışmaktadırlar.

[İzmir lokma](#) hakkında daha fazla bilgi için sitemizi incelemenizi öneririz. [İzmir lokmacı](#) hizmetleri içinde neler olduğunu öğrenmek için bu sayfayı ziyaret ediniz. Eğer [İzmir lokmacı telefonu](#) arıyorsanız da buradan bize ulaşabilirsiniz.