



ANADOLU PEYNİRLERİ KARSTA BİR ARAYA GELDİ

SERKA desteğiyle, Boğatepe Çevre ve Yaşam Derneği tarafından düzenlenen 'Anadolu Peynirleri Kars'ta Buluşuyor' etkinliğinde Anadolu'nun çeşitli şehirlerinden gelen peynir üreticileri ve peynir meraklıları 28 Haziran ile 1 Temmuz tarihlerinde Kars'ın Boğatepe Köyü'nde bir araya geldi. Etkinlik süresince konuklar bir yandan peynirleri tanıdı, üreticiler deneyimlerini paylaştı; bir yandan da Boğatepe'deki mandıraları gezme ve yöresel yemekleri tatma imkanı buldu.

— ALİYE GÜMÜŞ —

Kars denilince karlarla örtülü bir şehir gelir ya akla, meğer yemyeşil olan vadilerini, rengarenk çiçekli düzlüklerinin büyüsunü saklarmış altında... Zenginliğinin keşfetmekle bitmeyeceği derin mi derin bir kültür mirasına sahip bu şehirde gezilecek, görülecek çok yer, tadılacak çok lezzet var.

Kars'a, Boğatepe Çevre ve Yaşam Derneği'nin, Serhat Kalkınma Ajansı'nın (SERKA) desteğiyle 28 Haziran ile 1 Temmuz tarihlerinde Boğatepe Köyü'nde düzenlediği 'Anadolu Peynirleri Kars'ta Buluşuyor' etkinliğinin davetlisiydik. Boğatepe, eski adıyla Büyük Zavot, Kars'a yaklaşık bir saat uzaklıkta ve meşhur Kars gravyer peynirinin üretildiği tek köy. Boğatepe Köyü, peynir meraklılarının yakından tanıdığı, geleneksel Kars gravyerinin gerçek temsilcisi İlhan Koçulu'nun da köyü. Köye özgü Zavot ırkı ineklerin besleyici sütünden yapılan Boğatepe gravyeri ve Kars kaşarını ürettiği Koçulu Peynircilik imalathanesi de

burada yer alıyor. Köydeki Eko Müze ise bölgenin peynir kültürünün mirasçısı olarak Türkiye'deki ilk peynir müzesi olma özelliği taşıyor. Kısacası konu peynir ise doğru yerdesiniz.

Kars'ın peynir meraklılarına eşik değerlendirme testi

'Anadolu Peynirleri Kars'ta Buluşuyor' etkinliğinde, Türkiye'nin 20 kentinden ve İran'dan gelen peynirler sergilenirken, burada duyuşal değerlendirmeler yapma şansı elde ettik. Bir yandan da Boğatepe'deki mandıraları gezme ve bizi evlerine davet eden misafirperver köy halkının hazırladığı yöresel yemekleri tatma imkanı bulduk. Etkinlik süresince konuklar, Anadolu'nun diğer bölgelerinden gelen peynirleri tanıdı, üreticiler deneyimlerini paylaştı. Boğatepe Köyü kadınlarının bizler için hazırladığı kahvaltı ve öğlen yemekleri ise gerçekten harikaydı. Biz Safiye Ablanın konuğuyduk. Gözlerinin içi gülen bu güzel kadının evine konuk olduğumuz, binbir emekle hazırladığı yemeklerini

yediğimiz için kendimizi çok şanslı hissettik. Yolunuz düşerse mutlaka kapısını çalın, mutlulukla ağırlayacaktır sizi.

Dört gün süren etkinliğin ilk gününde Zeytin Dostu Derneği ve Prof. Dr. Fügen Durlu Özkaya yönetiminde Boğatepe köyü kadınları başta olmak üzere Kars'ın peynir meraklılarına eşik değerlendirme testi yapıldı. Bu testi başarıyla tamamlayıp panelist olmaya hak kazanan tadımcılarla geçtiğimiz iki yılın panelistleri, 29 Haziran Cuma günü bir araya geldi

Ozyeğin Üniversitesi'nden Doç. Dr. Özge Samancı



ve Kars kaşarı örnekleri üzerinde çalışarak, 'Duyusal Değerlendirme Formu' atölyesi gerçekleştirdiler. İki günlük tadım çalışmalarının ardından panelistler, 30 Haziran Cumartesi günü Kars ve Ardahan'da üretilmiş 26 farklı kaşar peynirini tadarak duyusal değerlendirme yaptı. Özyeğin Üniversitesi'nden Doç. Dr. Özge Samancı, 'Osmanlı Coğrafyasında Peynir ve Peynirli Yemekler' başlığıyla Anadolu'daki farklı peynirlerinin tarihi üzerine bir sunum yaptı. Ardından Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi'nden Prof. Dr. Fügen Durlu Özkaya'nın Kars kaşarı tadım paneli çalışmalarını paylaşmasıyla Türkiye'deki diğer yerel-geleneksel peynirlerin tadımı üzerine nasıl çalışmalar yapılabileceği tartışıldı.

20 kentten üretici peynirlerini tanıttı

Etkinliğin son günü çok şenlikliydi. 1 Temmuz Pazar günü köy meydanına yakın bir bahçede, ismini 1923 sonrası ilk gravyer peyniri ustalarından birinden alan 'Hacı İdris Etkinlik Alanı'nda gerçekleştirilen etkinlik, Boğatepe Köyü kadınlarının hazırladığı geleneksel ürünlerin yer aldığı köy kahvaltısıyla başladı. Peynir üreticileri hazırlanan stantlara yerleşerek peynirlerini sergilemeye başladı. Katılımcılar gün boyu Anadolu peynirleri stantlarını gezerek, Türkiye'nin çeşitli yerel-geleneksel peynirlerini tattılar. Kars kaşarı, Boğatepe gravyerinin yanı sıra Adapazarı'nın isli Çerkes peynirinden Hakkari'nin lavaş peynirine, Erzincan tulum peynirinden Van'ın otlu peynirine, Malakan şarap peynirinden Karaman Divle Obruğu tulum peynirine kadar 20 kentten onlarca peynir üreticisi peynirlerini tanıtmaya olanağı buldu. İran'ın Gilan bölgesinden gelen bir peynir üreticisi de katılımcılardan büyük ilgi gördü.

Le Cordon Bleu'den Şef Erich Ruppen'den peynirli ikramlar

Anadolu Peynirleri Buluşması, Özyeğin Üniversitesi ve Le Cordon Bleu'den Şef Erich Ruppen ve ekibinin hazırladığı peynirli ikramlarla devam etti. Katılımcılar, köy kadınlarının hazırladığı ve alanda ikram ettiği öğle yemeğinin ardından Karanlı halk ozanları ve Karadeniz'den gelen gönüllü müzisyenlerin eşliğinde eğlenmeye devam etti. Etkinlik, Ankara Atılım Üniversitesi Doç. Dr. Gonca Güzel ve Mine Ataman'ın Anadolu Ekmeği'nin tanıtılmasında hikayelerden nasıl faydalanılabileceği üzerine yaptıkları sunumla son buldu.

2016 yılının Temmuz ayında Kars'ta ilk kez yapılan 'Türkiye'de ve Dünyada Yerel-Geleneksel Peynirler: Kars Kaşarı Coğrafi İşareti Uluslararası Sempozyumu' ve onu izleyen 'Boğatepe Peynir Şenliği'nin ardından yapılan 'Anadolu Peynirleri Buluşması' ile gelenekselleşen peynir etkinliği, 2019 yılında da peynir üreticileri ve peynir meraklılarını Boğatepe köyünde buluşturacak.

Kars gravyeri

Geleneksel yöntemlerle yapılan Kars gravyeri çok özel bir peynir. Özelliği sütünden başlıyor. Süt, Zavot denen bir melez Kafkas ineğinden elde ediliyor. Kar kalktıktan sonra 2 bin metrenin üzerindeki otlaklara yayılan inekler, bölgenin zengin ot çeşitleriyle besleniyor. Gravyer sadece hayvanların otladıkları üç aylık kısa yaz döneminde üretiliyor. Peynir yapımına süt sağıldıktan en geç bir saat sonra başlanıyor. Gravyer yapımında bakır kazan kullanılması makbul. Süt mayalandıktan sonra kazanın sıcaklığı giderek arttırılıyor ve istenen kıvama gelince kazandan temiz bir tülbende aktarılıyor. Peynir bohça haline getirilip makara sistemiyle karşı tarafta bakır bekleyen kasnağın içine indiriliyor ve basit ama etkili biçimde çalışan mekanik mengener peynirin suyunu çıkarıyor. Sık sık kasnak değiştirilerek suyundan arındırılıyor ve 24 saat sonra sıcak odaya alınıyor. Gravyer peynirinin bekletildiği bina pencere seviyesine kadar toprağın içinde ve taştan damı var. Peynirin olgunlaşması için hava alması gerekiyor ve olgunlaşmayı sağlayan en ideal ortam bu. Burada peynirdeki maya bakterileri hızla üreyerek peyniri bombeleştiriyor ve içindeki gözenekleri oluşturuyor. Salamura hazırlarından çıkarılan peynir dinlendirilirken üzerine tuz serpiliyor ve gravyer bu sırada tuzun sadece kendisine gereken kadarını içine çekiyor. Tuz üzerinde birikmeye başladığında, peynir soğuk hava odasına alınıyor. Olgunlaşmanın gerçekleştiği ve peynirin en uzun süre kaldığı mahzen özelliğindeki bu odada en az altı ay dinlendiriliyor. Sütün sağılmasından gravyer peynirinin yenmeye hazır olmasına kadar geçen süre ortalama 120 gün oluyor.

