



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARİF ŞEKERLEME KAHRAMANMARAŞ

<https://arifsekerleme.com.tr/>

BA Sizi tanıyabilir miyiz?

ŞK Şaban Kolukırık Arif Şekerleme'nin ortağıyım. 1960 Kahramanmaraş doğumluyum.

BA İşletmenizden bahseder misiniz.

ŞK İşletmemiz 1963 yılında kuruldu. 1973 yılından beri de kurucumuz Arif Aktolun beyle yürütüyoruz.

BA Eğer bir kuruluş 1963 yılından beri yaşıyorsa mutlaka bir özelliği vardır. Firmanızın özelliği nedir?

ŞK 1963'den beri çizgimizi koruyoruz, 1. kalite hammadde, doğal katıksız ürünler kullanarak bugünlere kadar getirdik, bu şekilde de devam etmek istiyoruz.

BA İnşallah, Kahramanmaraş özellikle, dondurma, pul biber, tarhana ile ön planda ama bana göre çok daha değerli bir ürünü daha var ki, o da fıstık ezmesi ve de Arif şekerleme bunu çok güzel yapıyormuş.

ŞK Sağ olun.

BA Biraz fıstık ezmesinden bahseder misiniz?

ŞK Fıstık ezmesi, bölgemizden yetişen fıstıkların, en iyisi, en yeşili, en lezzetlisi seçilir, kristal şekerle karıştırılarak ezme haline getiriliyor.

BA Toz şeker mi?

ŞK Tabi toz şekerle karıştırılıyor, hiç bir katkı maddesi kullanılmıyor. Maraş'ın besleyici ve doğal şekerlemesidir. Maraş dışına hediye olarak deyince akla ilk gele fıstık ezmesidir, yıllardır da bu şekilde süregeliyor.

BA Siz bunun imalatını yapıyorsunuz?

ŞK Evet imalatını ve satışını yapıyoruz. Gelen siparişleri kargo ile yurdun dört bir yanına yolluyoruz.

BA Başka bir yerde şubeniz var mı?

ŞK Başka şubemiz yok. Burası eskiden beri var, nostalji olsun diye şu köşeyi hazırladık. 1963 yılına ait ilk ruhsatımızı astık gene o yıllara ait diğer vesikalar, fotoğraflar böyle bir köşe yaptık.

BA Gerçekten çok güzel olmuş. Siz fıstık ezmesi yapmasını tabi ki biliyorsunuz?

ŞK Tabi ki kalfalık, ustalık aşama aşama bu günlere geldik.

BA Kaç yıldır yapıyorsunuz?

ŞK Yaklaşık 40 yıldır bu işle meşgulüm.

BA Allah nice yıllar nasip etsin. Günlük kapasiteniz ne kadar?

ŞK İhtiyaca göre üretiyoruz, kapasitemizin tamamını kullanmıyoruz. Vardiya sistemine göre ne kadar talep gelirse yetiştiriyoruz.

BA Taze taze üretiyorsunuz, üretim süresi takribi kaç saat?

ŞK İşin hazır hale gelmesi yaklaşık 4 saati bulur. Dinlenmesi, ambalajı dahil.

BA Dayanma süresi ne kadar?

ŞK 30 gün. Çünkü içine süre uzatıcı herhangi bir katkı maddesi kullanmıyoruz.

BA Tamamen doğal. Buzdolabına koyarsak ne kadar dayanır?

ŞK 18-20 derece 30 gün olarak hesaplanıyor, buzdolabına koymak süreyi uzatmıyor. Biraz uzun kaldığı zaman bozulmuyor ama biraz sertleşme yapıyor.

BA Derin dondurucuya koymak özelliğini bozar mı?

ŞK Yurtdışına götüren gurbetçilerimiz derin dondurucuya koyup donduruyor.

BA Bunun meyveli , çikolatalı gibi çeşitleri var mı?

ŞK Yok sadece fıstık ve şeker.

BA Kilosu ne kadar?

ŞK 27 lira efendim.

BA Aslında çok da uygunmuş. Baklavanın kilosu 35-40 lira.

ŞK Evet 1 kilo fıstık ezmesinin içinde %45 fıstık var, çok yoğun. Besin değeri olarak da çok yüksek.

BA Fıstıkların iç kabuklarını da alıyorsunuz?

ŞK Tabi.

BA Bizde fıstık ezmesi yapmıştık videolarımızın arasında var. Biz ev tipi küçük ölçekle yapmıştık, aynı şekilde ceviz ezmesi de yapılabilir mi?

ŞK Aynı mantıkla bütün kuruyemişler yapılabilir. Badem, fındık, ceviz olabilir. Mesela Osmaniye'nin yerfıstığı ön plandadır, orada yer fıstığı ezmesi de olabilir. Mantık aynı, şeker belirli bir kıvama getiriliyor, kuruyemiş buna ilave edilip karıştırılıyor. Mesela Edirne'de soğuk sistemle yapılıyor.

BA Edirne'nin bademi meşhurdur.

ŞK Evet badem, merdaneden pudra şekeri ile birlikte sıkıştırılarak geçiriliyor. O da güzel, albenisi var ama bizde şeker kristalize hale getiriliyor. Bizde fıstık önemli.

BA Boz fıstık değil mi?

ŞK Evet çok yeşil ve aromalı boz fıstık, zaten renk ve kokuyu fıstık veriyor başka herhangi bir katkı yok, boya, aroma ilave edilmiyor.

BA Biz yapıştırıcı olarak yumurta akı koymuştuk.

ŞK Kesinlikle kullanmıyoruz, şeker kaynatılarak kristalize ediliyor.

BA Koyu şurup.

ŞK Evet o kıvama gelince fıstık atılıyor.

BA Çok teşekkür ederiz bize vakit ayırdınız.

ŞK Biz teşekkür ederiz Maraş'ımıza şeref verdiniz güzelliklerimizi dünyaya duyuruyorsunuz, müteşekkirim.







ŞABAN KOLUKIRIK

Trabzon Bulvarı 30/E KAHRAMANMARAŞ

Tel : 0344.223 86 00 - 214 23 02 - 212 98 58

T. İş Bankası K.Maraş Şubesi 6405 Hes. No. 152569

Posta Çeki No. 5353051 T. C. : 375 494 967 04