



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEĞİRMENCİ FIRINI (ISPARTA)

BA Sizi Tanıyabilir miyiz?

MD Mehmet Dışınar, Değirmenci Fırınının işletmecisiyim.

BA Fırınıız 1872 yılından beri hizmet veriyor, biraz tarihçesinden bahseder misiniz?

MD 1872 yılında bu noktaya yakın bir yerde bir değirmen varmış. 2000 yılında bu bölge komple restorasyondan geçiyor ve bizi de buraya taşıyorlar, 1872 yılından 15 yıl sonra fırın olarak işletilmeye başlanıyor. Duymuşsunuzdur Isparta'nın Barla diye bir kasabası var; Sait Nursi'nin bir müddet konakladığı bir yer. O yıllarda yani Osmanlı zamanında Barla'da Ermeni'ler taş ustalığı yaparlarmış.

BA İlginç.

MD Evet burayı ilk önce Ermeni bir usta açıyor. Fırının mimari özelliği taştan yapılmış taş kanallarının arasından içeriye sürekli bir oksijen beslemesi var.

BA Daha çok ne tür un kullanıyorsunuz?

MD Yakın zaman kadar beyaz undan yapıyorduk, şimdilerde kepek unu kullanıyoruz, daha doğal oluyor, kepek oranı ne kadar yüksek olursa ekmek o kadar değerli oluyor.

BA Meşhur Isparta ekmeği var bunun özelliği nedir?

MD Isparta ekmeği tandırlık un dediğimiz undan yapılıyor, kepek oranı biraz daha yüksek. Buğdaydan kepeği ne kadar ayırırsanız mineral değeri o kadar azalıyor. Bütün yararlı maddeler, mineraller, vitaminler buğdayın kabuğunda ve rüşeym dediğimiz kısmında bulunuyor. Isparta ekmeğinin mineralleri bu bakımdan daha zengin oluyor.

BA Özelliği hiç bir katkısı olmaması ve taş fırında pişiyor olması.

MD Bir de her mayayı kullanmıyoruz, ekşi maya dediğimiz mayayı kullanıyoruz.

BA Günde kaç çeşit ekmek çıkartıyorsunuz?

MD Bizim 18 çeşit ekmeğimiz var ama her gün her çeşidi çıkarmıyoruz, haftalık programımız var ona sadık kalarak ekmek çeşitlerimizi çıkartıyoruz.

BA Müşterilerinizden yabancılar var mı, yani Isparta ekmeğini merak edip gelenler var mı?

MD Büyük şehirlere gelenler giderken ekmek alıyorlar, artık diğer şehirlere kargoyla da göndermeye de başladık.

BA Ekmeğiniz ne kadar dayanıyor?

MD 1 hafta bayatlamıyor, o bakımdan uzak yerlere rahatlıkla gidebiliyor.

BA Fırıncılık mesleğinin zorlukları nelerdir?

MD Her mesleğin artısı da var, eksisi de. Bizim mesleğimizin en büyük zorluğu gece mesaisidir. Pazarımız, tatilimiz olmaz, muhakkak ekmek çıkartmak zorundayız. 24 saat mesai olduğu için vardiyalı çalışmak zorundayız.

BA Fırınıızda kaç kişi çalışıyor?

MD 11 kişi çalışıyoruz. Dönüşümlü olarak haftalık tatilimizi yapabiliyoruz.

BA Siz mühendissiniz ama fıırıncılık yapıyorsunuz, mühendislik bilginizin fıırıncılık mesleğine katkısı oluyor mu?

MD Bazı faydaları oluyor, buradaki üniversitenin gıda mühendisliği bölümü bizden pratik destek sağlamamızı da

istiyor. Öğrenciler okulda teorik eğitim alıyorlar, buradan da pratiğini alıyorlar.

BA Siz kaç senedir bu işi yapıyorsunuz.

MD 14 yıldır yapıyorum.

BA En pahalı ekmeğiniz ne kadar?

MD Piyasa ortalamasına göre en pahalı ekmeğimiz 450 gramlık yulafli, çavdarlı ve mısırlı ekmeğimiz 2.90 liradır.

BA Çok da pahalı değilmiş. Alman ekmeği görüyorum, onun özelliği nedir?

MD Alman ekmeği 7 tahıllıdır.

BA Bağırsak faaliyetlerine faydalı bir ekmek.

MD Evet, vücuda denge sağlayan bir ekmektir, ama çok yemek şişmanlatır. Günde birkaç dilimi geçmemek lazımdır.

BA Başka şubeniz var mı, ya da yeni şubeler açmayı düşünüyor musunuz?

MD Yeni şubeler açmak istemiyoruz.

BA Kalitenizi bozmak istemiyorsunuz, Mehmet Bey çok teşekkür ederiz, bize zaman ayırdığınız için.

MD Ben size teşekkür ederim.





<p>HEDİYE UN FABRİKASI İMALAT SANAYİ ve TİCARET A.Ş.</p> <p>HEDİYE UN A.Ş. Fab.: 0.246. 227 68 40 - 41 - 42 Fax : 0.246. 227 68 43 Dere Mh. Bezirgan Pınarı Yanı - İSPARTA</p> <p>KONYA HEDİYE UN A.Ş. Fab.: 0.332. 342 11 45 - 342 11 51 Fax : 0.332. 342 27 32 Fevzi Çakmak Mh. Sertabat Sk. No:42 Karatay/KONYA www.hediyeun.com.tr</p>	<p></p> <p>Değirmenci Ekmek Fırını "Tam 135 Yıldır Katkısız Sağlıklı Ekmek"</p> <p>H.D.U.M. HEDİYE DEĞİRMENCI UNLU MAMÜLLER UN HUBUBAT TİC. SAN. LTD. ŞTİ.</p> <p>Adres : Kutlubey Mh. Kebapçılar Arastası No:6 İSPARTA Tel./Fax: 0.246. 218 16 87 E-posta : degirmenci@hediyeun.com.tr</p>
---	---