



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

FATİHHAN TURŞULARI ÇUBUK

BA Öncelikle sizi tanıyabilir miyiz?

BE Benim adım Bilal Salih Erkan, Çubukluyum.

BA Siz turşunun uzmanısınız?

BE Cennet hanım bu işin uzmanı, biz de kuruyoruz ama Cennet hanım gibi tutturamıyoruz.

BA Cennet hanım neyiniz olur?

BE Arkadaşımız, benim hanım da turşu kursa da, Cennet hanımım turşusu gibi tutturamıyor.

BA Neden Fatihhan Turşuları?

CK Beyim, Fatih Kayahan adının kısaltılmış şeklidir "Fatihhan"

BA Çubuk deyince akla gelen ilk şey turşu, özellikle de salatalık turşusu, bu turşuyu özel yapan nedir Cennet Hanım?

CK Bunu özel yapan ev yapımı turşu oluşu, bizde fabrikasyon yapımı olmaz, bütün turşular evlerde sirkeyle yapılır.

BA Bütün turşular evlerde mi kuruluyor?

CK Evet, bütün turşular evlerde kurulur, şu anda çocuklarım başındalar.

BA Özellikle salatalık turşunuz var başka ne turşular var?

BE Kelek, patlıcan, lahana, karışık turşularımız var, erik, yumurta, kozalak turşularımız var.

BA Çok enteresan ilk defa duyuyorum kozalak turşusu nasıl oluyor?

CK Bunu çam kozalağından yapıyoruz, astım hastaları, şeker hastaları suyunu içiyorlar.

BA Gerçekten faydası oluyor mu?

CK Herhalde, keskin bir kokusu var, iyi geldiğine inanılıyor. Zaten çam kozalağı doğal malzeme onun da etkisi olabilir.

BA En çok satan salatalık turşusu değil mi?

CK Evet salatalık turşusu.

BA Salatalık turşunuzdaki, o kıtır ifadeyi ne veriyor, genelde evlerde yapılan turşular çabuk yumuşar.

CK Bunun özelliği tuzu.

BA Kaya tuzu kullanıyorsunuz?

CK Kaya tuzu değil efendim, bizim tuzumuz fırınlanmış ve hazır olarak geliyor.

BA Bu nasıl bir tuz?

CK Fabrikadan özel olarak geliyor, Ankara'nın bir yerinden geliyor, yerini tam bilemiyorum.

BA Yani bu tuz fabrikası, tuzu Çubuk için özel mi yapıyor.

CK Evet öyle Çubuk için özel turşuluk tuz yapıyorlar.

BA Başka nelerin turşularını kuruyorsunuz?

CK Üzüm, kırmızı lahana, pancar, biber, patlıcan, karışık turşularımız var?

BA Limon kullanıyor musunuz?

CK Hayır efendim limon kullanmayız, ama limon tuzu, tuz ve sarımsak kullanırız.

BA Bir de dereotu?

CK Evet dereotu, defneyaprağı ve karabiber.

BA Hepsi bunlar mı?

CK Evet hepsi bunlar başka bir şey kullanmıyoruz.

BA Aslında bütün özellik sizin elinizde galiba, herkes turşu yapıyor ama onu tutturmak önemli.

CK Evet kıvamını tutturmak önemli.

BA Genel olarak Çubuk turşularının lezzeti hep aynı.

CK Bu bizim yedinci festivalimiz. Önceden festival ve yarışma yoktu, bu kaliteyi de arttırıyor. Bizim turşularımız iki sene üst üste birinci oldu. Bu sene de yarışmaya katılacağız, bakalım.

BA Bu birinciliğinizden biraz bahseder misiniz?

CK Festival çerçevesinde düzenlenen bir yarışma, beyim geçen sene birinci olunca ona bir laptop vermişlerdi, ödül olarak, bu yılın ödülü ne bilmiyorum.

BA Sarımsağınızın özelliği var mı?

CK Sarımsağımızın özelliği Kastamonu sarımsağı olması.

BA Taşköprü?

CK Evet Kastamonu Taşköprü.

BA Zaten Türkiye'nin en güzel sarımsağı orada yetişir.

CK Evet.

BA Sizce Ankara dışında Çubuk turşusu yeterince tanınıyor mu?

CK Tanınıyor efendim, hatta yurtdışından da sipariş geliyor, yeni Almanya'ya ve Arabistan'a uçakla gönderdik.

BA Yani Türkiye tanıyor dünya tanımaya başladı diyebilir miyiz?

CK Evet İnternette sürekli yurtdışı siparişleri alıyoruz.

BA Kaç senedir Çubuk'ta turşuculuk var?

CK Festival Çubuk'ta 7 senedir var. Ondan çok önceleri Çubuk'ta turşuculuk hep vardı.

BA Salatalığının özelliği var mı?

CK Salatalığımızın en büyük özelliği, kendi bahçemizde kendimiz üretiriz. İşçilerimiz eker, büyütür, toplar sonra turşusunu yaparız.

BA Salatalığının en büyük özelliği küçük olması değil mi?

CK Tabi küçük olması.

BA Küçük olunca çekirdekleri de küçük oluyor.

CK Evet efendim, bir gün toplanıyor, bir gün toplanmıyor, hemen turşu yapılıyor.

BA Bir de bunların numarası oluyor, nasıl oluyor anlatır mısınız?

CK Bunu eleyen makinelerimiz var, 0, 1, 2 diye büyüklüklerine göre elekten geçiriyoruz.

BA Hangi numara turşu revaçta?

CK En güzeli sıfır numara salatalıklar, gerçi tatları aynı ama daha küçük.

BA Sıfır numara salatalığa "kornişon" diyebilir miyiz?

CK Kornişondan biraz daha büyük oluyor, 6-7 santim diyebiliriz.

BA Özellikle Çubuk'ta yetişen salatalık olması mı?

CK Evet.

BA Siz turşuculuğu ne zamandan beri biliyorsunuz?

CK Çocukluğumdan beri yaparım. Tabi o zamanlar daha az yapardık, satardık. Evlendikten sonra sürekli bu işin içindeyim.

BA Eşinizin etkisi oldu mu?

CK Oldu.

BA Eşiniz turşu yapmayı biliyor mu?

CK Bilmez mi, O da yapıyor, çocuklarım da yapıyor. Bu ev turşusu oluyor evlerde yapılıyor?

BA Turşuculukla ilgili hayalleriniz var mı? İleride ne yapmak istersiniz?

CK Gelecek çocuklarımda, 3 oğlum var onlara bıraktım, ileriye onlar düşünsünler.

BA Siz kaç yaşınızdasınız?

CK Ben 44 yaşındayım.

BA Maşallah hiç göstermiyorsunuz. Turşuları direk bu kavanozlara mı kuruyorsunuz?

CK Turşuları önce büyüklere kuruyoruz, daha sonra ondan buna aktarıyoruz.

BA Ne kadar dayanıyor?

CK En az 2-3 yıl garantisi var efendim.

BA Açılmamak koşuluyla.

CK Tabi.

BA Peki Cennet Hanım, bizi kırmadınız, kabul ettiniz. Çok teşekkür ederim.

CK Ben teşekkür ederim.









FATİHHAN TURULARI

HERÇEŞİT TOPTAN ve PERAKENDE
TURŞU SATIŞI YAPILIR

Fatih Kayahan

Tel : 837 39 48 Gsm . 0536 335 08 90
Aş. Çavundur Mh. No. 160 Çubuk/ANKARA