



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GİRESUN EVİÇİ MUTFAK EŞYALARI

<https://karadeniz.gov.tr>

Eskiden yemek pişirmek için evin hem içinde hem de dışında yer alan 3 ayaklı yer ocakları kullanılıyordu. Daha sonraları evlerde kuzine denilen fırınlı sobalar kullanılmaya başlamıştır. 3 ayaklı yer ocakları gerek iç bölgelerde gerekse kıyı kesiminde halen evin dışında ekmek yapımı ve reçel, marmelat yapımı gibi kışlık ürünlerin hazırlanmasında kullanılmaktadır.

Önceleri yemek pişirmek için özellikle bakır, alüminyum ve emaye tencereler ile toprak kaplar kullanıldı.

Bunların kullanımı gün geçtikçe azalmış, ağırlıkla çelikten imal edilen mutfak eşyaları kullanılır olmuştur.

Geçmiş yıllarda mısır tanelerini kırmak ve yarma yapmak için hemen her evde el değirmenleri bulunurdu. El değirmenleri günümüzde de Giresun'da pek çok köy evinde bulunmaktadır.

Evlerde yer ocağı bulunan dönemlerde ekmek ve mısır ekmeği pişirmek için pileki kullanılırdı. Daha sonraki zamanlarda ekmek ve yufka pişirmek için sac kullanımı yaygınlaşmıştır.

Köylerin bazılarında ekmek ihtiyacını ekmek fırınları karşılar. Bir tek hane bu umumi fırınlarda bir defada 100/150 kilo un yoğurarak ekmek yapılabilir. Pişen ekmeklerin bazıları güneşte kurutulur. Güneşte kurutulan ekmeklere ?yelkurusu? denir. Diğer bir kısmı ise fırında kurutularak kışlık erzak yapılır. Fırında kurutulan ekmeklere de ?fırınkurusu? denir.

Trabzon ve Rize'de görülen ateşlik zinciri Giresun ilinin yüksek rakımlı köylerinde görülür, kıyı kesimlerinde görülmez. Yer ocağının üzerine sac konulup bunun üzerinde ekmek pişirilirdi. Tencere yemeklerini pişirmek için büyük kazanlar kullanılırdı (KK. Aynur Terzi).

Mutfakta kullanılan eşyalar arasında bardak, kap ve tencerelerin hemen tamamı geçmiş yıllarda bakırdan yapılırdı. Bakraç, güğüm, tava ve sahanlar da yine bakır malzemeden yapılırdı ve bunlardan evlerde çok sayıda bulunurdu. Topraktan yapılan çömlekler güveç pişirmede, hacmi büyük olan toprak küpler ise yiyecekleri saklamak için kullanılırdı.

Ahşap malzemeden yapılmış hamur tekneleri, kıyma tahtaları ve tahta kaşıklar bütün mutfaklarda görülen eşyalardandır.

Su tesisatının evlerin içine ulaşmadığı dönemlerde, evlerin su ihtiyacı topraktan yapılmış büyük boy küp ve fıçılarda depolanıyordu. Taprak küplerin gövdesinde musluk bulunan tipte olanları da mevcuttu. Güğüm ve ibrikler evlerde fazla sayıda bulunduruldu. Bu eşyalar hemen her zaman içleri suyla dolu olarak muhafaza edilirdi.