



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GİRESUN'DA KIŞ İÇİN HAZIRLANAN YİYECEKLER

Hüsne Demirel - Sibel Ayyıldız

Ne eskiden ne de günümüzde Giresun'da evlerde salça, sucuk, pastırma gibi yiyecekler üretilmemektedir. Besin muhafaza yöntemlerinden en çok tuzlama yöntemi kullanılmaktadır. Fasulye, mantar, kiraz, taflan, yeşil domates, beyaz lahana ve hamsi gibi gıdalar tuzlanarak kışlık yiyecekler hazırlanmaktadır.

Giresun ilinde güneşli gün sayısının az olması ve nemlilik düzeyinin yüksek olması nedeniyle fasulye, mısır unu, dut, elma, armut, kuşburnu, gibi gıdalar fırınlanarak kurutulmaktadır.

Bu yöntemlerin yanı sıra özellikle kıyı kesimlerinde derin dondurucuların evlere girmesiyle birlikte sebze ve meyveler dondurularak da muhafaza edilmeye başlanmıştır.

Yöresel meyvelerden yapılan reçeller ve pekmezler halkın yaygın olarak kullandığı yiyeceklerdir.

Özellikle iç kesimlerde pekmez, köme (ceviz sucuğu), pestil kullanımı hem tüketim amaçlı hem de diğer illere pazarlamak için üretilmektedir.

Konserve yapımı da bir muhafaza yöntemi olarak kullanılsa da çok yaygın değildir.

Erişte-makarna, tarhana gibi yiyecekler kıyı kesimlerinde yapılmazken iç bölgelerde son günlerde daha yaygın hale gelmiştir.

Mısır unu üretimi ve tüketimi hem kıyı hem de iç bölgelerde yaygındır.

Yoğurt ve peynir de evlerde üretilen yiyecekler arasındadır.

Özellikle yaylalarda beslenen hayvanlardan elde edilen tereyağı ve peynirlere olan talep fazladır.

Giresun ilinin iç ve kıyı bölgelerinde tüketilen peynirler arasında, teçen peyniri (beyaz peynir), yoğurt çökeleği, minci çökeleği, süzme, kaşar, süzme peyniri, tecel pey, tel peynir(kuymak peyniri) ve özellikle iç bölgelerde yapılan deri tulum peyniri önemli yer tutar.