



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSPIR KAYMAĞI VE BAZI ÖZELLİKLERİ

Songül ÇAKMAKÇI

"İspir Kaymağı" Erzurum İlimiz ve özellikle İspir İlçesi köylerinde üretilen, orijinallik arz eden, besin değeri oldukça yüksek, kaliteli ve pahalı, geleneksel bir süt ürünüdür. Son yıllarda, köylerden büyük şehirlere, değerli bir hediye gıda olarak götürülerek, tanıtımına katkı sağlanmış olmaktadır. Yöre halkı, koyun ve keçi sütlerinden üretilen kaymağın daha iyi olduğunu, ancak daha çok inek sütünden ürettiklerini söylemektedirler. Neden olarak da yörede, koyun ve keçi sayısının azalmasının etkisi olduğu belirtilmiştir. Serin havalarda örneğin, Ekim ayında üretilen kaymakların daha kaliteli olduğu, fazla süttten kaliteli ve kalın kaymaklar yapıldığı söylenmektedir.

Kaymak üretiminde; öncelikle kalın tülbentle süt süzülme ve sonra kaynatılmaktadır.

Yörenin orijinal tandırları odunla yakılmakta ve alevi sönen köz tandırın orta kısmına toplanmaktadır. Süt tandırda kaynamaksızın, kaymak oluşması gerekmektedir. Tandırın üstüne konulan ve kızdırılan kalaylı bakır veya alüminyum derin tepsiye daha önce hazırlanan süt, yaklaşık 1 metre yüksekten, köpürterek yavaş yavaş dökülmekte (köpük tepsinin her tarafında eşit olmalıdır) ve uzun süre (genellikle akşamdan, sabah saatlerine kadar) bekletilmektedir. Rengin beyazımsı/sarımtırak olması tercih edilmekte; çok kızarınası yanık tada da neden olduğundan istenmemektedir. Bıçakla tepsinin yanlarından kesilerek ayrılan kaymak, oklava ile ortasından kaldırılıp, yaş tarafları iç tarafa gelen yarım daire şeklinde, ikiye katlanmış olarak, yörede "honça" tabir edilen tahta yer sofrasına konulmakta ve serin bir odada kendi halinde kurotularak veya taze olarak tüketilmektedir.

Buzdolabında muhafaza edilmesi gerektiği, nemli ortamda küflendiği, tadının acı olduğu ve yenilemediği belirtilmektedir.

Orijinal "İspir Kaymağı" üretimi, ana hatlarıyla yukarıda anlatıldığı gibidir. Yaklaşık 6 litre süttten 60-70 cm çapında, yarım kg kaymak elde edilmektedir. Kaymak üretiminden sonra kalan süt ile tatlımsı tatta yoğurt, sütlaç ve hamur yapılabilir.

Görünüşü bal peteğini andıran "İspir Kaymağı" doğranarak, kahvaltılarda sade olarak veya üzerine süzme bal sürülerek ekmekle birlikte tüketilir. İspir Kaymağı, besin değeri ve kalitesi oldukça yüksek (tarafımızdan 1 Oadet örnekte yapılan araştırmada; kurumadde, yağ, protein, kül ve asitlik-% laktik asit-değerleri ortalama olarak sırasıyla %85, %55, %18, %2 ve %1,7; pH ise 6,58 olarak bulunmuştur); sağlık açısından güvenilir (aynı araştırmada örneklerde Staphylococcus aureus ve koliform grubu bakteri bulunmamıştır); orijinal bir gıdamızdır.