



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KASTAMONU ÇEKME HELVA

BA Öncelikle teşekkür ederiz. Sizi ve Firmanızı tanıyabilir miyiz?

HB Adım Hüseyin Baltacı, Kastamonuluyum. Firmamız Aşık Sultan Kastamonu Çekme Helvaları.

BA Kastamonu deyince ilk aklımıza gelen "Çekme Helva". Çekme helvayı pişmaniyeyle ayıran nedir?

HB Pişmaniye tel halinde kalıyor. Bizimkisi pişmaniyeyle daha ince tellisi ve sıkıştırılmış hali.

BA Nasıl sıkıştırılıyor?

HB Preslerde.

BA Hammaddesi nedir?

HB Un, yağ, şeker.

BA Yağ tereyağı mı?

HB Bitkisel yağ ama tereyağı isteyen olursa hazırlıyoruz. Ama normal bitkisel yağ.

BA Siz kaç senedir bu işi yapıyorsunuz?

HB Ben aşağı yukarı 40 sene oldu.

BA Demek çocuk yaşta çıraklıktan başladınız.

HB Tabi ustam babam, okuduğumuz zamanlarda da gelip bu işi yapardık.

BA Kaç yaşınızdasınız?

HB 54 yaşındayım.

BA Demek ki 14 yaşınızda başladınız. Bir çekme helvanın mamul olarak kutuya girmesi için ne kadar uğraşılması gerekiyor?

HB Meyane için, yani un yağla kavruluyor üç, üç buçuk saat kadar pişiyor. Ondan sonra şekerle beraber bir yarım saat falan pişer.

BA Toz şeker?

HB Evet toz şeker. Şekeri meyane ile beraber karıştırarak pişiriliyor, bu işlem çok fazla sürmez.

BA Burada sade, fıstıklı, üzümlü, kakaolu ve kahveli çeşitler görüyorum.

HB Kahveli ilk defa ve denemek için yapıldı.

BA En çok hangi ürününüz tercih ediliyor?

HB Sade olanı biraz daha fazla.

BA Zaten Kastamonu'ya gelenlerin götüreceği hediyelik çekme helva, Kastamonu'nun başka neleri meşhur?

HB Pastırma, etli ekmek ve kuyu biryanı.

BA Kuyu biryanı yemedim ama etli ekmek yemiştım güzeldi.

HB Evet güzeldir.

BA Yaptığınız işi seviyor musunuz?

HB Tabi, emekli olduğum halde hala bu işin içindeyim.

BA Evlatlarınız var mı, onalar öğrettiniz mi?

HB 2 tane var, onlar biliyorlar ama yapmıyorlar, başka işlerle uğraşıyorlar.

BA Yani size babanızdan bu meslek kaldı ama sizin evlatlarınıza kalmadı.

HB Evet bu işi yapmak istemiyorlar.

BA Siz çekme helva yemeyi seviyor musunuz?

HB Tabi, tabi.

BA Bütün Kastamonulular seviyordur herhalde?

HB Tabi genelde seviyorlar.

BA Anladığım kadarıyla bunun meyanesi önemli, kullandığınız unun özelliği var mı?

HB Tabi kaliteli birinci sınıf beyaz un kullanırız.

BA Margarin kullanıyorsunuz, bunun sağlığa olumsuz etkisi var mı?

HB Yok.

BA Siz fabrikasyon üretim yapıyorsunuz. Kastamonu'da elde üreten yerler de var mı?

HB Yok artık, herkes fabrikasyon üretim yapıyor.

BA Ürününüzü Türkiye'ye tanıtmak adına neler yapıyorsunuz? Dünyaya tanıtabiliyor musunuz?

HB Açıkçası tam olarak tanıtamıyoruz, en fazla yurt içinde fuarlara katılıyoruz.

BA Fuarların tanıtıma faydası oluyor mu?

HB Tabi faydası oluyor.

BA Peki çok teşekkür ederim.

HB Sağ olun.







AŞIKLI SULTAN
ÇEKME HELVA - ŞEKERLEME

*Çekme Helva, Lokum, Reçel, Akide Şekeri
İmalatı Toptan ve Perakende, Özel Sipariş Alınır*

Murat EROĞLU
0541 542 57 12

Hüseyin BALTACI
0544 677 50 98

Gürkan BALTACI
0544 486 77 98

İsmailbey Mah. Aşağı İmaret Sk. No:27/A
(İsmailbey Camii karşısı) KASTAMONU