



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KRAL PESTİL VE KÖME GÜMÜŞHANE

<https://www.kralpestil.com>

Bayburt, Gümüşhane yolu üzerindeki tabelalarda pestil ve köme yazısına o kadar çok rastladık ki, Gümüşhane'nin gözde ürününün pestil ve köme olduğuna bir kez daha ikna olduk. Pestil ne demek herkes bilir ama köme ne demek bilen pek azdır herhalde. Yollarda en çok tabelası olan işletme de taç amblemlili "Kral Pestil ve Köme" idi. Karadeniz'in ruha huzur veren doğasını seyretmeye koyulduk, yolun kısa bir yeri hariç, genelde rahat bir yolculuk yaptık. Yol boyunca çok sayıda büyük dut ve ceviz ağaçları gördük. Cevizin sulak tyerde yetiştiğini daha önceden duymuştum. Ağaçlar bu kadar büyük olduğuna göre Gümüşhane suyu bol bir yer olmalıydı. Şehre girdiğimizde pestilci ve kömecilerin yoğun olduğu caddede Kral Pestil ve Kömeyi gördük. Vitrinde İşletmeye uğrayan pek çok ünlünün fotoğrafları vardı. Dükkana girdik, hafta içi olmasına rağmen bir hayli kalabalıktı. Anlaşılan yöre halkı kendilerine özgü bu tatları oldukça seviyordu. İşletme sahibi Ersin Gür, yoğun çalışma temposu içinde bize vakit ayırdı. Ayak üstü de olsa güzel bir sohbet yaptık. Bu arada kömenin ne olduğunu size söyleyelim. Tatlı sucuğu ya da cevizli sucuk olarak bildiğimiz bir tatlı çeşidi, burada farklı olarak bir de fındık kaplı, pikolalı çeşidi var, kömenin.

BA Öncelikle bize kendinizi tanıtır mısınız?

EG Adım Ersin Gür, Gümüşhane'de doğdum büyüdüm. Bu meslek baba mesleğidir, 40 yıllık firmayız.

BA Gümüşhane'de pestil sektörü nasıl başladı?

EG Önceleri köylerde yapılıyordu, sonraları baktık ki buna oldukça fazla bir talep var, biz bunu sektör haline getirmeye karar verdik. Yaptığımız ürünlerin karışımlarına; bal, süt, ceviz katarak pestil yaptık. Daha sonra "Köme" yi çıkarttık, daha sonra "Kral Tatlısı" nı çıkarttık, sonra muskayı çıkarttık. Bu şekilde bir çok ürünle çeşitlerimizi arttırdık.

BA Bu pestili duttan mı yapıyorsunuz?

EG Pestilin ham maddesi dut ve cevizdir. Gümüşhane dut ve ceviziyle meşhurdur. Kral'ın cevizli pastil ve kömesini 1 yıl garantili veriyoruz, çünkü birinci kalite ceviz kullanıyoruz. Sıradan pestil, köme çok çabuk bozulur, ama Kral pestil, köme 1 yıl garantilidir. O garantiyi de cevizin ve dutun kalitesinden dolayı veriyoruz. Müşterilerimize bu şekilde güven verdik, onlar bizi bu şekilde tanıdılar.

BA Peki neden "Kral" ismi?

ES Eski bakanlarımızdan Mahmut Oltan Sungurlu, kendisi Gümüşhanelidir 'Kral gibi ürün' dedi ve adı kral kaldı.

BA Köme nedir?

ES Bazı yörelerde sucuk da denir. Biz cevizi ipe diziyoruz, bal, süt, dut cevize katarak ipi herleye batırarak kaldırıyoruz, bu şekilde kaplanıyor, yani bir boy kömeyi 3 günde elde edebiliyoruz, çünkü her gün batırıp çıkarıyoruz, her gün biraz daha kalınlaşıyor. Bal, dut, süt ve cevize batırıp doğal olarak kurutuyoruz.

BA Kaç şubeniz var?

ES Türkiye geleninde Kral'ın 400 şubesi var.

BA Kapasiteniz ne kadar?

ES Aylık 80 ton kapasitemiz var.

BA Biraz da dut pekmezinden bahsedebilir misiniz?

ES Gümüşhane'nin yöresel dut pekmezini de üretip satıyoruz. Dut pekmezi kan yapıcıdır, şeker ilave edilmez, dutun doğal şekeriyle olur.

BA Gümüşhane'nin kuşburnu da meşhur, onu da nasıl değerlendiriyorsunuz?

ES Evet kuşburnu meşhur, Gümüşhane'de kuşburnu fabrikası açtık, Türkiye genelindeki süpermarket zincirleriyle anlaşmalar yaptık. Bütün Türkiye'ye gönderiyoruz çok iyi satışı var.

BA Kuşburnunun ilk tanıtımını hatırlıyorum, siz anlatır mısınız?

ES Eski başbakanlardan Tansu Çiller 'ben güzelliğimi Gümüşhane'nin kuşburnu çayına borçluyum' demişti. Ondan sonra çok tanındı, aranan bir ürün haline geldi ve pazarı çok büyüdü.

BA Kuşburnu Bayburt'ta da bol bol vardı, buranın meyveleri daha mı güzel?

ES Tabi her yörenin bir şeyleri meşhur, Gümüşhane'nin kuşburnu, dut pestili, kömesi daha meşhur.

BA Peki siz köme, pestil seviyor musunuz?

ES Tabi seviyorum, bunların karışımları doğal olduğu için, demin de söyledim, bal, dut, süt, ceviz bunlar güzel ve lezzetli yiyecekler, üstelik doğal, kendimizde bol bol yiyoruz, çocuklarımıza da bol bol yediyoruz. Sonra ceviz çok faydalı mide için, ayrıca kansızlığı da yok eder, vücut halsizliğini alır, daha ne olsun?

BA Ürünleriniz Gümüşhane'nin dışında çok da tanınmıyor, tanınması için ne yapmanız lazım?

ES Doğru çok tanınmıyor, ama buradan giden gurbetçilerimiz, ürünlerimizden götürüyorlar ve ikramlık olarak çevrelere sunuyorlar, bu şekilde yiyen bir daha istiyor, yani her bir Gümüşhaneli gönüllü bir tanıtım elçisi gibi çalışıyor. Biz internet sitemizden ya da telefonla Türkiye'nin her tarafına ürünlerimizi kargoyla gönderiyoruz.

BA Bir de "Kral Herle" var o nedir?

ES Bal, süt ceviz katılıp sıcak sıcak müşterilerimize sunuyoruz, üzerini fındıkla süslüyoruz. Bundan başka Gümüşhane'nin güveci de meşhurdur, dedelerimizin zamanından beri bizim köyümüzde yapılır, güveç yörenin doğal koyun etinden yapılır.

BA Bu duttan şekerleme yapılamaz mı, lokum gibi bir şey. Mesela Beypazarı'nın havuç lokumu gibi.

ES Bu güne kadar böyle bir şeyi hiç düşünmedik. Gümüşhane pestilde çok büyüdü, bu bakımdan başka bir arayışa girmedik, ürünlerimiz zaten kaliteli, doğal ve birinci sınıf üstelik şeker katılmadan yapılıyor, yani bizim ürünlerimize şeker katılmıyor ve doğal. Mesela Trabzon'da kurabiye yapılır, şekerlemeler yapılır, ister istemez bu ürünlerde glikoz ve şeker var. Biz tamamen doğalız.

BA Biraz da dut pekmezinden bahsedelim, dut pekmezinin üretimi nasıl yapılıyor?

ES Dut pekmezi için, dutlar toplanır, kaynatılır ve şırası alınır. Daha sonra bu şıra dinlendirilir, sonra bu soğutulup yenilir.

BA Dut pekmezinin faydalarından bahseder misiniz?

ES Dut pekmezi mide ilacıdır, ülserle birebirdir vücut direncini artırır, kan yapıcıdır.

BA Dutu çiğ tüketmek yerine bu şekilde tükettince daha mı faydalı oluyor?

ES Evet kaynatınca daha faydalı oluyor.

BA Yoğunlaşmış besleyici değeri daha çoğalıyor. Bundan sonra firmanızı genişletmek adına projeleriniz var mı?

ES Tabi zaman içerisinde daha da büyümek istiyoruz.

BA Firmanızda kaç kişi çalışıyor?

ES Yaklaşık 300 çalışanımız var, bunun dışında 400 tane şubelerde de çalışanlar eklemek yiyor.

BA Kaç yaşından beri bu işi yapıyorsunuz?

ES Benim 20 yıllık mazim var ama bu iş atalardan dedelerden geliyor. Bunu kurucusu Kaya Büyükbayraktar'dır.

BA Son olarak eklemek istediğiniz bir şey var mı?

ES İlginize teşekkür ederim.

BA Bu güzel söyleşi için ben de teşekkür ederim.







**KRAL PESTİL**
Fabrika Satış Mağazası

Ersin GÜR

**İlkiz
İlkeliyiz**

Cumhuriyet Cad.Divan Pastanesi yanı
Merkez / GÜMÜŞHANE
Tel: (0456) 213 14 29
Gsm: 0 537 684 29 71

1974'ten beri