



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAVİ ÇİFTLİK SAKARYA

<https://maviciftlik.com>

BA Ali Kuşçu Bey, bize biraz kendinizden bahseder misiniz?

AK Ben emekli bankacıyım, emekli olduktan sonra Geyve'ye yerleştik.

BA Nerelisiniz?

AK Aslan Tunceliliyim, emeklilik hayatı çok sıkıcı olduğu için, faaliyetlerde bulunanım dedik, öncelikle tavuk çiftliği daha sonra da keçi çiftliği kurduk. Saanen türü keçi yetiştiriyoruz. Keçi sütünden mandıramızda peynir yapıyoruz.

BA Kaç tane keçiniz var?

AK Şimdilik 200 tane keçimiz var. Bizim modelimiz çok değişik bir model. Türkiye'de kendi sütünü işleyen fazla bir mandıra yok. Fransa'da ki butik aile işletmelerine benzer. Üretim, sağım, bütün aşamalar hijyenik ortamlarda gerçekleşiyor.

BA Kaç sene oldu bu işe başlayalı?

AK 5 yıl oldu başlayalı. Mavi çiftlik adında markalaştık, aranan bir ürün olduk, kimileri tarafından ilaç olarak aranıyoruz. Bu da bizim için gurur verici bir durum.

BA Anladığım kadarıyla en öne çıkan ürününüz keçi peyniri, kaç kilo sütten 1 kilo peynir elde ediliyor?

AK Mevsimin başında 8,5 - 9 kilo sütten bir kilo peynir elde edilirken, sonbahara doğru 6 kiloya kadar düşüyor, sütün yoğunluğu sonbahara doğru artıyor.

BA Peynir ne kadar sürede oluşuyor?

AK Sütün sağıldıktan hemen sonra, mandıraya kazana gidiyor, 72 derecede pastörize ediliyor, 35 derecede mayalanıyor, ortalama bir buçuk saatte mayalanma işlemi tamamlanıyor, daha sonra teleme halindeyken peynir kırılıyor ve bez torbalarda baskı halinde sürülüyor.

BA Kaç gün?

AK Birinci günden sonra torbalar açılıyor ve kuru tuzlama yapılıyor, o haliyle peynir gene suyunu atıyor, 2. gün yani 12 saat sonra bir kuru tuzlama daha yapılıyor, daha sonra da vakumlanıyor.

BA Vakumlandıktan sonra ne kadar süre saklayabiliriz?

AK 4-8 derece yani buz dolabında bir sene saklanabilir. Biz de soğuk hava depomuzda saklıyoruz.

BA Vakumlanmazsa ne kadar dayanır?

AK Vakumlanmazsa peynirin terkihi bozulur, sararır. Bunun içi ya salamura suyunda bekleyecek ya da vakumlu olacak.

BA Çiftliğinizde peynir dışında ne gibi ürünleriniz var?

AK Şu anda sadece peynir çalışıyoruz. Önümüzdeki ilk hedef günlük pastörize şişe sütü.

BA Yoğurt?

AK Keçi sütünden yoğurt civık oluyor, şimdilik yoğurt düşünmüyoruz.

BA Ürünleriniz nerede satılıyor?

AK Ürünlerimiz ağırlıklı olarak TEM üzerindeki ana arterlerdeki tesislerde satılıyor.

BA Nereler?

AK Susurluk, Bolu dağı, Pamukova, Sapanca ve Gümüşova'daki tesislerde bulunuyor.

BA Ankara'da nereden bulabiliriz?

AK Bazı dağıtıcılar örnek aldılar dağıtmak istiyorlar, Bahçelievler'de bir şarküteride de göndereceğiz, bakalım kısmet olursa geliştireceğiz.

BA Yılda ortalama ne kadar peynir üretiyorsunuz?

AK Yılda 10-12 ton arasında üretim yapıyoruz.

BA Keçi sütünden kaşar türü peynir de yapılabilir mi?

AK Yapılabilir ama ben kaşar türüne karşıyım.

BA Neden?

AK Keçi sütü ilaç niyetine aranan değerli bir ürün.

BA Nelere iyi geliyor?

AK Astım ve alerjik bünyeli çocuklarda tedavi amaçlı kullanılıyor, osteoporoz tedavisinde kullanılıyor.

BA osteoporoz, kemik erimesi miydi?

AK Evet özellikle menopoz döneminde çok etkili, çünkü vücut kalsiyum emilimini doğal yoldan alamıyor. Sadece keçi sütü ürünlerinden alabiliyor. Başta da dediğimiz gibi çoğu müşterimiz bunu ilaç niyetine alıyor. Bunun için %100 keçi sütü olması lazım. Piyasada bir çok keçi sütü ürünleri var. Ama birçoğu koyun, inek sütlerini mevsimine göre karıştırıyorlar, haksız rekabet yapıyorlar.

BA Nasıl?

AK Biz peynirimizi 23 liraya veriyoruz, müşteri geliyor 15 liraya keçi peyniri var diyor. 15 liraya keçi peyniri olmaz, olamaz içine koyun ya da inek sütü karıştırıyorlar.

BA Ali Bey, geleceğe yönelik olarak ne gibi projeleriniz var?

AK İki önemli projem var, birincisi pastörizasyon hattı kurmak, yani peynirle birlikte, şişe sütüne çok talep var özellikle büyük kentlerde. Çocuklara arasında alerjik astım çok var ve aileler yana yakıla günlük keçi sütü arıyor. Piyasada UHT edilmiş keçi sütleri var. UHT olan keçi sütü, özelliğini kaybediyor, protein, mineral, vitamin hiç bir şey kalmaz. Kaşarda da öyle, demin kaşarı sormuştunuz ya. Kaşar da 90 derece 100 derecede eritilir tekrar informe edilir, bunda da keçi sütü özelliğini kaybediyor. Sırf damak zevki olsun diye değerini kaybedecek keçi sütünden kaşar istemiyoruz, üretmiyoruz.

BA İkinci projeniz nedir?

AK Keçi sütünden dondurma. %100 keçi sütünden yapılan dondurma Türkiye'de yok, ikinci hedefim de bu.

BA İnşallah Allah gönlünüze göre versin. Geyve'nin meyveleri meşhur, bunlar neler?

AK Geyve'nin ayvası, üzümü, elması meşhur.

BA Peki çok teşekkür ederim Ali Bey.

AK Asıl ben teşekkür ederim.

Mavi Çiftlik
YÖRESEL KEÇİ PEYNİRİ

BAVHARLI SADE KEREKLİ

merada otlayan ve sürekli veteriner bakım kontrolünde olan sağlıklı keçiler sadece kendi üretimi sütüyle, dışardan süt kabul etmeyen bukk bî sütüne hijyenik üretim ortamı gıda üretimi için gerekli ahlaki ve vicdan sorumluluğu taşıyan bir üretim anlayışı ve sonuçta özellikle çocuklar ve yaşlılar için sağlıklı kaymağı, katkısı-konservezsiz, güvenle, mutluğun sağlığı ve lezzetiniyle ödünlemez bir ürün: yöresel keçi peyniri

www.mavi-ciftlik.com.tr bilgi@mavi-ciftlik.com







Mavi
Çiftlik

ali kuşcu

MAVİ ÇİFTLİK SÜT ve SÜT MAMÜLLERİ GIDA HAY. SAN. TİC. LTD. ŞTİ.

Köprübaşı köyü - Geyve - Sakarya / TÜRKİYE

tel: 0264 516 08 90 gsm: 0533 769 26 43

www.maviciftlik.com bilgi@maviciftlik.com