



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POLENER GIDA RİZE

BA Öncelikle teşekkür ederiz, firmanız hakkında konuşmak isteriz, önce kendinizi tanıtır mısınız?

AK İsmim Arif Köse, firmamız Polener Gıda. Ben Rize Dernekler Federasyonu üyesiyim, firmamız Ankara firması ama Rizeli gıda pazarlama şirketi. Rize ürünlerini en iyi ustalara yaptırıp burada pazarlamasını yapıyoruz.

BA Biraz ürünlerinizden söz edelim "damat lokumu" dediniz...

AK Damat lokumu Bizim Rize yöresine has bir lokum. Beypazarı kurusunun şekerlisi diyebiliriz. Bunu genelde yeni evlenenler kayınpederi ziyaretine geldiklerinde kaynana tarafından ikram edilir. Tereyağından yapılır.

BA Başka neler var?

AK Tereyağı, şeker, buğday unu...

BA Kabartma tozu, karbonat?

AK Onlar kullanılmaz, lokum çok serttir ve doğal şekilde eski yöntemlerle yapılır.

BA Pudra şekeri, biraz da tuz vardır, özelliği anladığım kadarıyla uzun süre bayatlamıyor öyle mi?

AK Evet aynen öyle.

BA Burada mısır unundan bir ürün görüyorum, onun adı nedir?

AK Bunlar Rize'ye hasır, biz buna "lazkek" diyoruz.

BA Adı ilginçmiş.

AK Evet Rize'de kurabiye kültürü ilk çıkmaya başladığı zamandan kalma bir üründür, Rize'nin ilk kurabiyesi diyebiliriz.

BA Anladığım kadarıyla üzümlü kurabiye.

AK Evet, bizim ürünlerimizin çoğu nostaljik ürünlerdir. Bunları çocukluğunda 30-40 sene önce yiyenler biliyor. Biz de bu şekilde eskiyi yaşıyoruz, yiyenler de hatıralarını tazelemiş oluyorlar.

BA Mısır unu dediniz...

AK Evet ama mısır onu çok az atılıyor, çünkü mısır ununun özelliği toplamıyor dağılıyor, onun için gene ağırlıklı olarak buğday unu da kullanıyoruz.

BA Ama oldukça sarı duruyor, o sarılığı veren nedir?

AK Yumurtanın sarısı o rengi veriyor.

BA Buda damat lokumu gibi dayanıklı mı?

AK Damat lokumu kadar dayanmıyor.

BA Ne kadar dayanıyor?

AK 20-25 günde tüketilmesi gerekiyor.

BA Damat lokumu ne kadar dayanıyor?

AK O da 1-2 ay dayanıyor

BA Gene de dayanıklıymış. Burada acı badem kurabiyeleri de görüyorum, bunlar alışık olduğumuz acıbadem kurabiyelerinden farkı var mı?

AK Bunda daha çok yörenin doğal fındık ezmesi kullanılıyor.

BA Yani badem değil de gene yumurta akıyla beraber fındık ezmesi mi kullanılıyor?

AK Acı badem değil de acı fındık diyebiliriz.

BA Acı fındık diye bir şey mi var, o nasıl oluyor?

AK Aslında acı fındık diye bir şey de yok, biz öyle söylüyoruz.

BA Fındık ürünleriniz de var, bu nedir?

AK Yöresel adı pepeçura deriz, yöreye has aromalı siyak ve kokulu üzümümüz var, bu üzümün sırası, mısır unu ve biraz da şeker kullanılarak yapılan bir tatlı.

BA Pekmez gibi?

AK Pekmez gibi diyemeyiz ama üzüm tatlısı diyebiliriz.

BA Firmanız yeni kuruldu, Rize'de şubeniz var mı?

AK Şimdilik yok, ileride açmayı düşünüyoruz. Gıda konusunda Ankara merkezli bayilik ağıyla çalışıyoruz. Biz Rizeli olduğumuz için Rize ürünlerini tanıtmak amacıyla şirketimizi kurduk.

BA Rize'nin başka hangi ünlüleri var? Mesela tatlılardan neler var, kurabiyeleri biraz tanıdık.

AK Laz böreği var.

BA Rize'de nasıl yapılıyor, şerbetli mi, pudra şekerli mi?

AK Şerbetli tatlı olarak yapılıyor ve vanilya kullanılıyor.

BA Ankara'da yeriniz nerede okuyucularımıza adres verelim.

AK Yerimiz Etlik'de.

BA Peki ilginize çok teşekkür ederiz.

AK Ben de teşekkür ederim.



RİZE ŞEKERLEME & UN

POLONER GIDA LTD. ŞTİ



