



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAŞKIN TİCARET KARS

<https://taskinticaret.net>

BA Röportaj isteğimizi kabul ettiğiniz için teşekkürler, sizi tanıya bilir miyiz?

TB Tarık Boy, burası Taşkın Ticaret.

BA Burası kaç senelik işletme?

TB Burası dededen gelme 30 senelik işletme.

BA Kars deyince akla süt ve süt ürünleri geliyor, Kars peynirini özelliği nedir?

TB Banu Hanım, Kars'ın et ve süt ürünleri meşhurdur, bu ürünler doğaldır. Kars yüksektir, kışın tabiat karın altında kalıyor, toprak dinleniyor, kış bitince karlar yavaş yavaş eriyor, kar suyu toprağın 1-2 metre derinliklerine kadar yavaş yavaş işliyor. Bu şekilde otlar çok güzel yetişiyor, balımız kaşarımız çok güzel oluyor.

BA Kaşarınız nasıl hazırlanıyor?

TB Kaşarımız saf sütte yapılır, çok az tuz ve maya bulunur. 1 kilo taze kaşarımız 10 kilo sütte oluşuyor. 1 kilo beyaz peynirimiz 5 litre sütte oluşuyor, 1 kilo eski kaşarımız 13 kilo sütte elde ediliyor.

BA Ya gravyer?

TB 1 kilo gravyer peyniri 25 kilo sütte elde ediliyor. Gravyer Türkiye'de sadece Kars'ta üretilir.

BA Vitrinlerde beyaz peynir çok görülüyor ve kaşar mı üretiliyor?

TB Peynirlerin en sağlıklısı, en lezzetlisi, en uzun ömürlüsü Banu Hanım kaşardır, bir kaşar 5 yıla kadar dayanıyor ama beyaz peynir 1 hafta içerisinde değerini kaybediyor, çok da uzun ömürlü değil. Kaşar için şekersiz bal diyebiliriz, arılar nasıl otlardan bal yapıyorsa aynı otlardan da inekler süt yapıyor.

BA Kars'ta süt bol...

TB Evet Kars'ta süt bol ve ucuz, kaşarın da fiyatı bu bakımdan ucuz, yurdun batısında kaşarın fiyatı bizim iki katımız.

BA Taze kaşar ne kadar sürede sofraya geliyor, eski kaşar ne kadar sürede eski kaşar oluyor?

TB Taze kaşar yapıldığı andan itibaren yenilebilir, beyaz peynir gibi değil. Kaşar peyniri kaynatılarak yapılır, sağlıklıdır. Eski kaşarın yapımı daha farklıdır, dinlendiriliyor, en az 6 ay sonra sofraya gelir. 6 ay ile 12 arası en güzel zamanıdır. İki yıllık olunca daha da güzelleşir. Derler ya "her şeyin yenisi iyidir, dost ve kaşarın eskisi iyidir"

BA Onu duymamıştım. Eski kaşarın küflenmesi referans mı oluyor?

TB Tabi insanın olgunu saç beyazlaşındır. Eski kaşarın olgunu da küflenincedir.

BA Çok güzel ifade ettiniz. Bir de kaymak var, göbek kaşarı var onlardan da bahseder misiniz?

TB Tabi süt ürünleri olarak bir çeçil peyniri var yağsız sütte yapılıyor, çeçil peynirinin de küflenmiş makbul kabul ediliyor.

BA Tabii antibiyotik.

TB Tabi öyle de denebilir. Süt makineye vurulduğu zaman yağı alınarak çeçil peyniri, yağından da tereyağı yapılıyor. Tereyağımız çok sağlıklı ve kalitelidir yemeklere tatlılara lezzet katar.

BA Bir de göbek kaşarından bahseder misiniz?

TB Görüntüsü yemek tabağına benzer ya da köy ekmeklerine benzer. Her 13-14 kiloluk eskimiş kaşardan

ustalıkla 1 adet o peynirden elde edilir. Göbek kaşarı ortasıdır ve en yağlı yeridir. Nasıl yoğurdun kaymağı olursa o da kaşarın kaymağıdır.

BA Yani krema gibi bir şey öyle mi?

TB Evet çok yağlı yeridir.

BA Kısaca Kars balından da söz eder misiniz?

TB Kars balı çiçek balıdır, burada çam balı, kestane balı gibi ballar olmaz. Hakiki bal yani ilaç olan bal çiçek balıdır. Bilirsiniz ilaçlar da çiçeklerden elde edilir, burada adı dahi konmamış çok sayıda farklı çiçek çeşidi var, çiçek çeşitliliğini yanında kalitemizi arttıran arı ırkımızdır. Bizim arılarımız "Kafkas" ırkıdır yani şekerden şuruptan bal yapmaz, her şey bozulur küflenir ama balımız asla bozulmaz.

BA Hakiki balı nasıl anlayacağız?

TB Kıvamından, görüntüsünden, tadından anlarsınız, çok da macun gibi olmayacak, biraz da anlamak için ustalık gerekiyor.

BA Tarık Bey çok, çok teşekkür ederiz.

TB Ben teşekkür ederim Banu Hanım.









TAŞKIN TİCARET 1



Arı Sütü - Şark Vital - Polen Kars Bayii

Toptan ve Perakende Hakiki Kars Çiçek Balı
Hediyelik - Bal - Kaşar - Tereyağı

Kargo Hizmetimiz Vardır.



Tarık & Tayfun BOY

Tel. : 0.474 212 04 19
Fax : 0.474 212 81 10
Gsm : 0.533 224 66 60

Kazımpaşa Cad.
No:60 KARS

www.taskinticaret.net