



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

TAVUK PASTIRMASI ÇUBUK

BA Önce sizi tanıyalım.

HB Benim ismim Hasan Buzluk, ben Ankara Çubukluyum. Çubuk'un Özlüce köyündenim. Ben daha önce tavuk toptancılığı yapıyordum. Daha sonraki yıllarda biz Çubuk'a et tesisi kurduk, 2005 yılı kuş gribi vakasından sonra, tavuk pastırması, olayını bulduk. Yani tavuk etinden pastırma yapıyoruz, ayrıca %100 dana sucuk ve %100 dana pastırması yapıyoruz.

BA Ürünlerinizi nerede satıyorsunuz?

HB Burada Çubuk'ta satış noktamız var, Ankara'da Gimat'ta toptan satış yerimiz var.

BA Biraz tavuk pastırmadan söz edelim, mucidi siz misiniz, nasıl oldu?

HB Tavuk pastırmasını benden önce burada bir amcamız vardı...

BA Yani tavuk pastırması Çubuk'a yönelik bir ürün mü?

HB Evet sadece Çubuk'a yönelik. Fikir o amcadan çıktı, ilk o yaptı ama arkasından ben devam ettiriyorum.

BA Mucit amcanın adı ne?

HB Eşref amca, fikir ondan çıktı. Ben de tavukçu olduğum için tavukla ilgili her şeyi biliyoruz. Sağ olsun onun hırsı ve katkısıyla bunu yaptık.

BA Pastırmalık tavuğun özelliği nedir, neresinden yapılıyor?

HB Pastırmalık tavukları özel yetiştiriyoruz.

BA Nasıl özel?

HB Normal tavuklarımız 45 günde yetişiyor, bunlar 65-70 gün, yeri geliyor 80 gün civarında özel üretiliyor, her biri 3-3,5 kilo civarında geliyor ve bu tavuğun sadece göğüs kısmından yapılıyor.

BA Yani yağsız bir et oluyor.

HB Tabi yağ oranı sıfır, derisi yok, yağı yok, sadece beyaz göğüs bölgesi.

BA Pastırmalık tavukları beslerken özel bir yem kullanıyor musunuz?

HB Çok özel bir şey kullanmıyoruz ama normal kümes hayvanlarından biraz farklı besliyoruz, mısır ve buğdayla besliyoruz.

BA Doğal olarak mı besliyorsunuz?

HB Tabi doğal olarak besliyoruz.

BA Bir kilo tavuk pastırması kaç kilo tavuk etinden çıkıyor?

HB Aşağı yukarı 2 kilo etten bir kilo tavuk pastırması çıkıyor.

BA O zaman verimli bir çalışma oluyor. Bildiğim kadarıyla dana etinden daha az çıkıyor.

HB Oranlamaya vurursak kırmızı etin, pastırmasıyla beyaz etin pastırması arasında çok fazla bir fark yok. Hatta beyaz etin firesi daha fazla. Kırmızı etin bir kilosundan 750 gram alırsanız, tavukta bu oran yarı yarıya, yani daha çok fire veriyor.

BA Tavuk pastırması Çubuk dışında biliniyor mu?

HB Çubuk dışında fazla bilinmiyor.

BA Bunu tanıtmak için bir şeyler yapıyor musunuz?

HB Elimizden geldiği kadar gıda fuarlarına katılmaya çalışıyoruz. Daha geçen tarım fuarına katıldık.

BA Nerede?

HB Altınpark'ta, daha önce Antalya'ya gittik, yakında İstanbul'da bir fuar var ona gideceğiz. Elimizden geldiğince bütün fuarlara gidip tanıtımını yapmaya çalışıyoruz.

BA Ankara dışında, Çubuk'un Ankara'nın ilçesi olduğunu biliyorlar mı?

HB Turşudan dolayı biliyorlar.

BA Siz turşuyla ilgilenmiyorsunuz değil mi?

HB Evet benim işim et, sucuk, pastırma, tavuk.

BA Pastırmanız Çubuk'ta tanınıyor, peki Çubuklu bu pastırmayı seviyor mu?

HB Hem de çok seviyorlar.

BA Çubuk'ta tavuk pastırması kaç senedir yapılıyor?

HB 7 senedir yapıyoruz.

BA İnternet siteniz yok mu, tanıtım açısından?

HB Şu an yok, ama olacak, biz de yeniden yapılanma içindeyiz, Hepsini yavaş, yavaş yapacağız.

BA Bir internet siteniz olursa çok etkili olur.

HB İnşallah.

BA Geleceğe yönelik neler yapmayı düşünüyorsunuz?

HB Tavuk pastırmasını Türkiye'nin tamamına tanıtıp sevdirmek istiyorum.

BA Bayilik sistemi mi kuracaksınız?

HB Evet, mesela, şu an İstanbul'da isteyen var. Her bölgeye en az bir tane bayilik düşünüyorum.

BA Patentini aldınız mı?

HB Tabi aldım.

BA Tavuk pastırması ne kadar dayanıyor?

HB Bu kırmızı et gibi değil, daha hassas, daha az dayanıyor, normal ambalajlarla olmuyor. Bunun özel ambalaj makinesini yaptırdım. Vakumlu ambalajda olursa 1 ay dayanıyor.

BA Vakumsuz olarak açıkta?

HB En geç bir haftada tüketilmesi gerekiyor.

BA Buzdolabında?

HB 15-20 gün dayanır.

BA Gene de iyi dayanıyor. Çok teşekkür ederim sizin de eklemek istediğiniz bir şey var mı?

HB İnsanlara tavuk pastırması dediğiniz zaman hafife alıyorlar, bazıları da tavuktan da pastırma mı olur? gibisinden ciddiye almıyorlar.

BA Belki ilk defa duydukları içindir.

HB Biz zor bir iş yapıyoruz, ama işimizi seviyoruz. Bunu insanlara tanıtacağız ve sevdireceğiz.

BA Öğretecek misiniz?

HB Öğretiriz de, biz kuralcı değiliz. Gerçekten öğrenmek isteyen iyi niyetli biri olursa yardımcı oluruz.

BA Çok teşekkür ederiz Hasan Bey, başarılar.

HB Rica ederim, ben teşekkür ederim.









Hasan BUZLUK

ÖZLÜCE ET - TAVUK - MANDIRA

Merkez : Yavuz Selim Mah. Atatürk Cad. Belediye İşhanı No.3/B
Tel : 0312. 837 94 14 ÇUBUK / ANKARA

Şube : Yavuz Selim Mah. Şeyh Mail Bulvarı No. 1/A - B
Tel : 0312. 837 68 82 ÇUBUK / ANKARA