



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAŞAR PASTANESİ (MADO) KAHRAMANMARAŞ

<https://www.yasardondurma.com/yasar-pastanesi.php>

<https://www.mado.com.tr/>

EK Merhaba Hoş geldiniz Kahramanmaraş'a.

BA Merhaba hoş bulduk, Kahramanmaraş deyince akla her zaman dondurma geliyor. Şüphesiz dondurma deyince de akla ilk MADO geliyor, dolayısıyla Yaşar Pastanesi.

EK Yaşar Pastanesi babamızın adı ve kuruluşu. Babam ve dedem dondurmacıydı onların ustalıklarını ben biliyorum 1955 yıllarında. Ben babamla da, dedemle de beraberce çalıştık. Biz okurduk hazırlanan dondurmaların taşınmasına yardım ederdik. Okulumuz bitti biz baba mesleğine devam ettik. Kahramanmaraş'ta çok eskiden beri dondurmacılık yapıyoruz, bu şekilde biliniriz. Ama çocukluğumuzun dondurmacılığı bir başkaydı. Teknolojinin gelişmesiyle beraber dondurmacılığı daha da ileri götürmeye çalıştık.

BA MADO Ankara'da da var, sırf Ankara değil bütün dünya tanıyor. Maraş dondurmasını dünyaya siz tanıttınız. Maraş dondurmasının özelliği nedir?

EK Kahramanmaraş dondurmasının özelliği herkesçe bilinen içine koyduğumuz, süt, salep ve şekerdir. Tabi içine koyduğumuzu bu sütü ve salebi iyi tanımak lazım. Salebi herkes bilir, orkide çiçeğinin kökü, ama bunun kalitesini, yöresini bilmek lazım, aromasını bilmek lazım. Aynı şekilde sütü de iyi bilmek lazım. Keçi sütü diyoruz ama bu süt nereden otlanıyor, önüne yem mi koyuyorlar, yoksa otunu doğadan kendi mi seçiyor, bunlar çok önemli faktörler. Onun için biz sütleri toplarken kalitesine bakıyoruz. Kendi çiftliğimiz var fakat yetmediği için dışarıdan da süt alıyoruz. Bu keçilerin nerelere yayıldıklarına bile dikkat ediyoruz, bu bakımdan sütü de iyi tanımak lazım. Bir de şeker tabi. Şekerin bile hangi yörenin şekeri daha iyi onu bile seçiyoruz.

BA Tabi ki doğal şeker?

EK Doğal şeker olması önemli. Yöresi de bizim için çok önemli. Konya'nın, Elbistan'ın, hangi fabrikanın şekeri iyi onu araştırırız. Önce küçük bir parça alırız ondan dondurma yapar bakarız, uygun görürsek esas alımımızı yaparız. Tabi bütün bunların üstünde sevgi ve ustalığımızı birleştiririz. Malzemenin en iyisini toplayıp nasıl yapacağını bilmezsen nasıl olsun. Elbette ustalık çok önemli. Biz 3-4 kuşaktan beri bu ustalığın içindeyiz, biz bir tadına baktığımız zaman dondurmanın aromasından ne olduğunu anlarız, her çıkan dondurmadan bir parça tadarız, zaten onun için tezgahımızın başındayız. Teknolojiyi de kullanıyoruz, biz baba, dede zamanı elle çevirerek yapardık, karla, buzla dondurma yapardık. Şimdi teknoloji ile birleştirirken tadını da bozmadan yapmak lazım. Makinelerde şu anda hijyenik olarak yapıyoruz. Makinenin yaptığı işin elle yapılanla benzermesi içinde bıçaklarından çalışmasına kadar her şeyini tasarlıyoruz, çünkü elle yapılan dondurmanın da bitmemesi lazım. Abim her ne kadar inşaat mühendisi de olsa iyi bir makineci, bu tür makinelerin tasarımını o yapıyor. Bir de büyük abim var, inşallah Sudi Arabistan'da bir kaç şube açacağız onun görüşmesi için gidiyor. O başımızda büyük ustamızdır.

BA Kahramanmaraş dondurmasının kıvamı diğer dondurmalarla çok daha sert, çatal ve bıçakla yeniyor. Hatta dondurmayla kamyon çekiyorlar, bu özelliği ne sağlıyor?

EK Efendim o işin esprisi, babam, dedem zamanı dondurmaya ağaca asarlardı. Biz derdik ki ağaca nasıl asılabilir, o zamanla karla, buzla yapıyor, şimdi olsa teknolojik imkanlarla sertleştirirsiniz. Biz anladık ki, Kahramanmaraş dondurmasının esprisi, ağaca asılıyor ve lastik gibi sünüyor. Tabi kamyon çekersiniz bu işin magazinidir, Kahramanmaraş dondurmasının tanıtımı için bulunmuş şeylerdir. İçerisinde buz yok tamamen doğal, sütü yoğunlaştırdığınız zaman içi dolu olduğundan buz zerrecikleri olmayacaktır.

BA Sütü nasıl yoğunlaştırıyorsunuz?

EK Sütü kaynatarak.

BA Yani suyunu uçuruyoruz.

EK Yeni teknolojilerle süt makineye girip önce yoğunlaştırılıyor, yağ oranı fazlalaşıyor. Sütü 100 derecede kaynatırsanız sarartırsınız. Dondurmalık sütün bembeyaz olması lazım, buharla bu işi yapıyoruz.

BA 1 kilo süttten ne kadar dondurma elde ediliyor?

EK 1 kilo süt yaklaşık 600 grama düşer.

BA Bir de son zamanlarda şoklayarak uzun süre dayanması sağlanıyormuş, bu nasıl oluyor?

EK ğnmek için söylemiyorum. Biz gerçekten bu işi bir yerlere taşıdık. Daha önce şoklanma nasıl olur bilmiyorduk, Almanya'da bir ay boyunca ajanlık yaptık. Mehmet abinin araştırıcı bir yapısı var, Paris'e gittiğimiz zaman, Roma'ya gittiğimiz zaman, her yeri araştırır sürekli dondurma yer, nasıl yaptıklarını araştırır. Almanya'ya gidince bir yerden dondurma almış, aldığı yer dondurmanın üzerine bir şeyler koyuyor, biraz araştırır bulur ki, bu karbondioksitmiş.

BA Evet karbondioksit buzu su buzu gibi değildir, su buzu eriyince su açığa çıkar, bu eriyince gaz açığa çıkar ve hiç bir yeri ıslatmaz. Bu bakımdan gıda sanayinde frigorifik kamyonların icadından önce bu yöntem kullanılırdı.

EK Tamam malzeme karbondioksit ama bunu buz haline nasıl getirmişler onun araştırılması lazım. Araştırdık bunun küçük bir makinesi varmış onu aldık, daha sonra bunu da büyüttük. Yangın söndürücü tüpler gibi düşünün. Bu tamam ama bu sefer nasıl nakledersiniz, ambalajı nasıl olacak, bu sefer buna koruyucu kutu lazım. Balıkçıların beyaz köpükten kutuları bize ilham verdi, strafordan kutu da yaptık ve bu şekilde dondurmamızı şehirlerarası gönderme imkanımız oldu. Emin olun bu işin araştırması ve gerçekleştirmesi 6-7 ay kadar sürdü, halen de sürdürüyoruz. Ambalajlı dondurmamızı köpük kutuya koyuyoruz, üzerine de 250-300 gram kadar karbondioksit buzunu koyuyoruz, yol boyunca dondurmamızı koruyor. Eskiden de Adana gibi yakın çevrelere küçük dondurma kutuları yapmıştık, kenarlarına kar, buz koyar gönderirdik, o zamanlar bu işi zengin insanlara yapabiliirdi, şimdi herkes götürebiliyor. Adana için dondurmayı fııya koyacağız, etrafına kar, buz atacağız, maliyetli olurdu ve ancak zengin insanlar götürebilirdi.

BA Bu ambalajla dondurma ne kadar süre dayanıyor?

EK 3 güne kadar veriyoruz, çünkü bu işin de bir maliyeti var. 6 saat 12 saatlik yerlere versek 300 gram buz yetiyor. Ama 3 gün dayansın istiyorsak 3 kilo buz koymak lazım. Daha fazlası pahalı olduğu için kimseye tavsiye etmiyoruz, en fazla 3 gün.

BA Aslında 3 günden fazla da dayandırılabilir öyle mi?

EK Tabi ama dediğim gibi maliyet çok fazla oluyor.

BA Aslında gerek de yok çünkü MADO her yerde var. Çünkü burada yediğimiz dondurma ile Ankara'da ki dondurmada bir fark göremedik.

EK Evet dondurma aynı, belki sunumları farklı olabilir. Bir de burada aynı günün dondurmasını yemiş olursunuz, Ankara'da yediğiniz dondurma da nakliyesi falan 2 gün önce üretilen dondurmadır. Yaşar Pastanesi ve MADO farklı değildir, aynı kazandan çıkan aynı dondurmadır. Bunun zerinde Yaşar yazar, diğerinde MADO yazar fark etmez.

BA ocuklarınızın bu işi devralmasını istiyor musunuz?

EK Tabi inşallah istiyoruz. Onlar bizim geçmişimizi hiç bir zaman görmediler, karla, buzla üretim yaptığımızı ya da 1 kilo sütü evlere taşıdığımızı hiç görmediler. Ben küçükken sabah kalkar evlere birer kilo süt servisi yapardım. Ben ğretmenim ama işimi severek yapıyorum ve hiç bir zaman gocunmuyorum, abilerim de yle.

BA İşinizi sevdiğiniz için başarılı oluyorsunuz.

EK çocuklarımıza da aşılamaya çalışıyoruz. Oğlum niversiteden mezun oldu. 15 gün sonra geliyor. Gelince 3 ay baklava duracak, ondan sonra farklı bir atölyeye geçecek, ondan sonra dondurmaya geçecek, bütün işlerin altyapılarını görecek öğreneceksin, dil öğrettim İngiltere'ye gönderdim, artık buralara lazım.

BA Kaç evladınız var?

EK 2 tane biri yeni gıda mühendisi çıkacak, bir de Yaşar var.

BA Dedesinin adından.

EK Evet hepimizde birer Yaşar var. Biz sıfırı gördük, bugünlere getirdik, bizim çocuklarımız belirli bir seviyeden başlıyorlar.

BA Sizi zaten dünya tanıyor, idealiniz muhafaza etmek anlıyorum?

EK Evet aynen öyle, çok şükür her şeyimiz var.

BA Kaç şubeniz var?

EK Bütün Türkiye'de 400 tane şubemiz var.

BA Yurtdışında?

EK Azerbaycan, Bulgaristan, Rusya, KKTC, Arabistan, Avustralya'da toplam 25 kadar şubemiz var.

BA Avustralya çok uzak değil mi? Oraya nasıl mal ulaştırıyorsunuz?

EK Avustralya için yerinde üretim yapıyor.

BA Genelde bayilik sistemi değil mi?

EK Bazı yerler bayilik, bazı yerler ortaklık şeklinde. Mesela Sudi Arabistan'da kralın yeğeniyle ortaklık şeklinde çalışıyoruz. Mekke ve Medine'de birer bize ait şube olacak, kar amacı olmadan sadece hacılara hizmet edecek. Malezya'da yeni açtık.

BA Amerika'da var mı? Amerikalılar çok dondurma tüketir.

EK Atilla abim Amerika'ya gitti geldi, biraz daha genç olsaydım buraya da girerdim dedi. En son Sayın Cumhurbaşkanımız da Amerika'da MADO görmek istiyorum demiş. Uzaktan olmaz başında durmak lazım, çocuklarımızın hiç birini vermek istemiyoruz. Amerika iyi bir pazar oradan teklif gelmesini bekliyoruz.

BA Gerçek Maraş dondurması sade değil mi?

EK Tabi sade ama bazı meyvelerden de yapılabilir, bazı meyvelerden de olmuyor. Şu an çilek zamanı piyasadan organik çilek topluyoruz. Her şeyin doğal olması lazım, içinde boya olmaması lazım.

BA Dondurmanın kilosu kaç?

EK Maraş'ın içinde dondurmamızın kilosu 18 lira. Maraş'ta daha ucuza da dondurma var ama gerçekten bizim maliyetimiz yüksek, kaliteyi düşüremeyiz. Suni salebin kilosu 5 lira, o da kıvam verir ama biz bunu kullanamayız, dondurmamızı bozamayız. Mesela dışarıdan ucuz fıstık geliyor ama antepfıstığının lezzetini vermiyor. 20 sene önce, bir gün abime herkes baklavayı ucuza veriyor, biz de dışarıdan gelen fıstığı kullansak ucuz baklava üretsek dedim, abim; ben baklavamızı bozdurmam demişti. Yıllardır hiç bir zaman kalitemizi düşürmedik.

BA Antep yolu üzerinde fabrikanızı gördüm.

EK Evet orası fabrikamız ama sığamıyoruz, her ürün ayrı yerde üretiliyor, şimdi daha ilerisine yeni yer yapıyoruz bütün üretimi oraya toplayacağız.

BA Günlük kaç ton dondurma üretiminiz var?

EK Günlük 6-7 ton dondurma üretimimiz var?

BA Şoklanmış dondurmadan ücret farkı alıyor musunuz?

EK Evet 2-3 lira bir ambalaj farkı alıyoruz. Karbondioksit gazını parayla alıyoruz, mecburen fiyat farkını müşteriye yansıtıyoruz.

BA Maraş mutfağı nasıldır?

EK Marş mutfağı iyidir, bizim fabrikanın önünde satış mağazamız var, orada ayrıca Maraş'ın yöresel yemeklerini de hazırlıyoruz ve satışını yapıyoruz. Ben Maraş yemeklerinin yaşatılmasından yanayım, maalesef Maraş'ta Maraş yemeği yapan yer kalmadı. Oraya Maraş'ın dolmasını, mumbarını koydum, çorbalardan ekşili çorba, mumbar çorbası da var.

BA Bir de ayaekşilisi?

EK "Eşkili aya sulusu" derler onu evlerde yaparlar. Ama sipariş gelirse onu da çıkartırız. Ustalar, eski ustalarımız Maraş yöresi yemekleri yapabilen ustalardır.

BA Ankara'da MADO önlerinde 46 plakalı MADO kamyonlarını görünce gurur duyuyorum, biz her zaman ülkemizin bütün şehirlerinin kalkınmasından yanayız. Ülkemizde bütün şehirler malını, insanını, sermayesini İstanbul'a taşıyor, bu da ülkemiz açısından hiç de sağlıklı bir sonuç doğurmuyor. Sizin merkeziniz burası.

EK Tabi ki bizim merkezimiz Kahramanmaraş, yönetim, üretim burada. Biz burada üretilen soğuk hava tırlarıyla bütün yurda dağıtıyoruz.

BA Bence Maraş dondurması çok üstün ama siz Roma dondurması ile Maraş dondurmasını karşılaştırabilir misiniz?

EK İtalya dondurmacılıkta çok ileridedir. Bir İtalyan geldi Roma'ya MADO açmak istiyorum dedi, çok mutlu oldum. Geçen Roma'daydım çok değişik çikolatalı dondurmalar yapıyorlar, yedim çok güzel tatları vardı ama katkıları çok, bizim ki gibi doğal değil.

BA Erdal Bey, bu iş yoğunluğunuzda bize vakit ayırdınız, çok teşekkür ederim.

EK Ben teşekkür ederim, çok memnun oldum.











MADO
DONDURMA EVİ

Erdal Kanbur

Gaziantep Karayolu 5. km. Erkenez Mevkii
Tel: 0344.236 14 91 Fax: 0344.236 06 13 / KAHRAMANMARAŞ