

DÜNYANIN EN İYİ 50 YEREL HAMUR İŞİ

breakfast

GÜNE GÜZEL BİR BAŞLANGIÇ İÇİN

SAYI: 21 / 2019
FİYATI: 20.00 TL
KKTG FİYATI: 25.00 TL
ARALIK-OCAK

ISSN 2526-9780



9 772526 978000

KALORİSİ DÜŞÜK
10 SAĞLIKLI
KAHVATI

BAĞIŞIKLIĞI
GÜÇLENDİREN
6 BİTKİ ÇAYI

ÇAY-YİYECEK
UYUMU

ÜNLÜ ŞEFLERDEN
ÖZEL TARİFLER:
YUMURTANIN
6 HALİ

EN İYİ KAHVALTI
MEKÂNLARI

YÖRESEL KAHVALTI:
TRABZON

2020 SAĞLIKLI
BESLENME
TRENDLERİ

GIDALARDAKİ
ZEHİRE
DİKKAT!





Yazı Ali Çakır
Akademisyen şef - Kırklareli
Kent Konseyi Başkanı

TRAKYA'NIN PEYNİR KENTİ KIRKLARELİ

Kırklareli'nde üretilen peynirlerin kendisine has rayihası, bu coğrafyanın zengin bitki örtüsünde otlayan mutlu hayvanların sütünden geliyor. Peynir yapım kültürü kuşaktan kuşağa sözlü olarak aktarılıyor, mandıracılık geleneği halen devam ediyor.

Her yörenin olduğu gibi Kırklareli'nin de kendine özgü mutfak kültürü ve bu mutfak kültürü içerisinde yer alan kendine has lezzetleri var. Kırklareli peyniri bu lezzetlerin başında geliyor.

– PAÇAL PEYNİRİN LEZZETİ BAŞKA

Kırklareli'nde beyaz peynir paçal sütte, inek sütünden veya keçi sütünden yapılıyor. Eski kaşar peynir ise paçal sütte veya inek sütünden üretiliyor. Paçal peynir üç sütün karışımından elde ediliyor. İçerisinde koyun sütü, keçi sütü ve inek sütü kullanılıyor. Üç farklı hayvandan elde edilen üç farklı sütün bir araya gelmesi peynirin kendine has aroma almasını sağlıyor. Restoranlar ve oteller, dağılmadan kesilmesi ve gözeneksiz olması nedeniyle paçal beyaz peyniri kahvaltı menülerinde tercih ediyorlar.

– BİBERLİ Mİ, LOKUMLU MU?

Eski kaşar peynirde ise iki farklı lezzet var, hafif kremamsı olan lezzet 'lokumlu' olarak adlandırılıyor. Kuru ve ağızda taneli, keskin, hoş aromalı tat bırakan ise 'biberli' olarak isimlendiriliyor. Kahvaltılarda genellikle lokumlu olan tercih edilirken, akşam yemeklerinde ve alkollü içeceklerin yanında biberli olan tercih ediliyor.

– İYİ PEYNİR İYİ SÜTTEN YAPILIR

Kırklareli'ne özgü beyaz peyniri ve eski kaşar peyniri diğerlerinden ayıran birçok etken sıralanabilir. Bu etkenlerin başında hayvan ırklarının süt verimini etkileyen Kırklareli'nin içinde bulunduğu coğrafi yapı, iklim koşulları ve bunlara bağlı olarak ortaya çıkan bitki örtüsü geliyor. Istranca Dağları ve çevresindeki coğrafi yapıya ve iklim koşullarına bağlı olarak ortaya çıkan bitki örtüsü, bölge hayvanlarının beslenme ihtiyacını karşılayan mera ve otlakların en önemli doğal kaynağı. Mera ve otlaklarda doğal bitki örtüsü içerisinde özgürce dolaşan mutlu hayvanların süt verimi ve kalitesi üst seviye çıkıyor. En kaliteli sütler bu coğrafyada otlayan hayvanlardan elde ediliyor.

Kırklareli'nde üretilen peynirlerin kendisine has rayihası bu coğrafyanın zengin bitki örtüsünde otlayan mutlu hayvanların sütünden geliyor. Istranca Dağları ve çevresi endemik bitki çeşitliliği açısından önemli bir bölge. Başka bir ifadeyle Istranca Dağları ve çevresi sadece bu bölgeye ait, yerel ve ender bulunan bitki çeşitliliğine ev sahipliği yapıyor. Bu bölgede bulunan köylerde hayvancılık faaliyetleri önemli bir geçim kaynağı. Istranca Dağları ve eteklerinde bulunan köylere yöre halkı Balkan köyleri diyor.



Kırklareli'nden alacağınız peynirler Balkan coğrafyasının sütlerinden elde ediliyor.

– MANDIRACILIK GELENEĞİ DEVAM EDİYOR

Bir diğer önemli etken, somut olmayan kültürel mirasın bir parçası olan peynir yapım kültürünün kuşaktan kuşağa sözlü olarak aktarılması ve aktarılan bu lezzetin günümüze kadar korunarak taşınması. Mandıracılık geleneğinden gelen aile işletmeleri bu kültürel mirasın günümüze en iyi yansıması. Kırklareli'nde 15. yüzyıldan günümüze kadar mandıracılık yapıldığı ve peynir üretildiği tarihi kaynaklarda yer alıyor.

Kırklareli'nde paçal peynirlerin üretiminde kullanılan, bölgeye özgü yerli ırk olan kıvrıcık koyun sütleri ise ayrı bir lezzet belirleyicisi.

Trakya Bölgesi'nin hayvan hastalıklarından ari bir bölge olması, beyaz peynirin hammaddesi olan sütün kalitesini doğrudan belirleyen ve beyaz peynirde gıda güvenliğini sağlayan önemli bir unsur. Bölgeye dışarıdan kontrolsüz hayvan sevkiyatı yapılmıyor.

KIRKLARELİ PEYNİRİ ALABİLECEĞİNİZ ADRESLER

– S.S. DOKUZHÖYÜK TARIMSAL KÖY KALKINMA KOOPERATİFİ-SÜT

İşletmenin uzmanlık alanı inek beyaz peyniri. Bunun dışında peynir üretimi yapmıyor. Kooperatif, kendi üyelerinin sütlerini işliyor.

Adres: Dokuzhöyük Köyü / Kırklareli Tel: 0288 543 73 41

– ÖZYIKILMAZ GIDA TARIM VE SÜT ÜRÜNLERİ PAZARLAMA SANAYİ TİCARET LTD. ŞTİ.

İşletmenin uzmanlık alanı eski kaşar peyniri. Paçal ve inek olmak üzere iki çeşit eski kaşar peyniri üretiyor.

Adres: Eski Lefeci Yolu Pınar Mahallesi Küme Evler Mevkii No: 2/1 Merkez / Kırklareli Tel: 0288 214 90 60

– GÜNDÜZLER MANDIRACILIK SUNİ YEM SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ.

İşletme beyaz peynirden eski kaşar peynirine kadar pek çok ürün üretiyor. Beyaz peynir çeşitleri özellikle de paçal beyaz peynirle öne çıkıyor.

Adres: Pınar Mahallesi Babaeski Yolu Caddesi No: 141 Merkez / Kırklareli Tel: 0288 214 28 48

– DOĞAL ŞİRDEN MAYASI KULLANILIYOR

Doğal şirden mayası yüzyıllardır bölge peynirlerinin yapımında kullanılan vazgeçilmez lezzet belirleyicilerinden bir diğeri. Kırklareli'nde elde edilen çiğ sütlerin mikrobiyal yükü, ilgili mevzuatın izin verdiği değerlerin çok altında. Buna bağlı olarak ortaya çıkan düşük pastörizasyon sıcaklığı tekstür, aroma ve tat açısından Kırklareli beyaz peynirini farklılaştırıyor. Şirden mayasından üretilen peynirlerle yapılan kahvaltılar, ilerleyen saatlerde mide yanmalarının da önüne geçiyor. Ağızda acımsı bir lezzet bırakmıyor.

– COĞRAFI İŞARET BAŞVURUSU BEKLENİYOR

'Kırklareli Beyaz Peyniri' ve 'Kırklareli Eski Kaşar Peyniri' koruma altına almak için Kırklareli Ticaret ve Sanayi Odası, Kırklareli Ticaret Borsası harekete geçti ve Kırklareli Üniversitesi'nin desteğiyle coğrafi işaret başvurusu yapıldı. İşlemleri tamamlandı ve yakın zamanda onay bekleniyor. Kırklareli Kent Konseyi önümüzdeki günlerde başlatacağı çalışmayla peynir üreticilerini tek bir web sayfası üzerinde bir araya getirmeyi planlıyor. Amaç, üretici ile tüketiciyi aracsız olarak tek bir mecrada buluşturmak.

Kırklareli'ni ziyaret edenler şehir merkezine ayak bastığında yaklaşık 500 metrede bir farklı mandıraların satış dükkanlarıyla karşılaşır. Fiyat olarak İstanbul piyasasının çok altında kaliteli ürünler satılıyor. Vakumlu paketlerdeki peynirlerden satın alırsanız, evinizdeki buzdolabında açılmamış paketleri 6 ay saklayabilirsiniz.