



ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ 11. ULUSAL TARIM ÖĞRENCİ KONGRESİ



KARS GRAVYER PEYNİRİ

Büşra Sena SAVAS*
Ege Üniversitesi / Ziraat Fakültesi – Süt Teknolojisi
*e-posta: busrasenass@icloud.com

1. GİRİŞ

Beslenme insanoğlunun en temel ihtiyaçlarından biridir. Hayvansal gıdalar, yaşam faaliyetlerinin sağlıklı bir şekilde sürdürülebilmesi için gerekli olan protein ve yağ gibi maddeleri sağlar. Süt ve süt ürünlerinden oluşan hayvansal ürünler; proteinler, kalsiyum ve fosfor gibi mineraller, B2 ve B12 gibi vitaminler bakımından zengindir (Atış ve Çelikoğlu, 2017).

Kars Gravyeri Türkiye’de ve dünyada markalaşmış bir peynir olarak bilinir. Gravyerin hikayesine bakıldığında bölgenin tarihi ile yakından ilişkili olup köklü bir geçmişe sahip olduğu görülmektedir. Peynirin bugünkü önemli üreticilerinden olan Koçulu Peynircilik’in sahibi Koçulu ailesinin tarihi de Gravyer peyniriyle yakından alakalıdır ve peynirin geçmişten geleceğe nasıl taşındığını göstermektedir. Kafkasya’ya yerleşmiş Alman asıllı bir ailenin bireylerinden Alexander Kayzer, Koçulu ailesinin atasıdır. Kayzer, Gravyer işine Kars-Ardahan bölgesinde 1900’lerin başında başladı. Aile içerisinde nesilden nesle devam etse de 1979 yılı ve sonrasında bazı sorunlar sonucunda 20 yıl sekteye uğradı peynircilik. 2000’li yıllar sonrası dirilen gelenek ülkede, dünyada ünlendi ve yerel ürün özelliği kazandı. 1900’lü yılların başlarında politik olarak stabil olmayan, ortasında ise ekonomik sıkıntılar geçiren Kars ilinde Gravyer gibi bir peynirin nasıl kültürel bir birikim olarak devamlılık gösterdiği Koçulu ailesinin aile tarihinde görülmektedir (Öztürk, 2018).



Günümüzde köy halkının üretim için işbölümünü başarmaları nedeniyle, sağılabilen inek sayısı 4000’e yükselmiştir. O halde katma değeri yüksek olan ve uzmanlık gereken Gravyer peyniri üretimi, yörenin kalkınması ve sürdürülebilir gelişmesi için önem taşımaktadır. Gravyer peynirinin 6 ayı aşan zorlu bir üretim süreci vardır. Elde edilen sütün bir saat içinde üretim sürecine girmesi zorunluluğu nedeniyle gravyer tesisinin 1800 metre’den daha yüksekte kurulması ve hayvanların yüksek kuşakta otlatılmaları üretim şartının en önemlisidir. Ardahan-Kars Yöresinde bulunan pek çok kırsal yerleşmenin ekolojisi bu üretim için uygundur. Bu nedenle benzer ekolojiye sahip yerlerin de Gravyer peyniri üretimi için organize edilmeleri kalkınma için gereklidir (Arınç, 2018).

2. MATERYAL VE YÖNTEM

Kars yöresinde, yüksek rakım ve karasallık koşulları ile yaz yağışları bitkisel üretimi sınırlarken mera hayvancılığı için elverişli bir doğal ortam oluşturmıştır. Bu durum yörede geçmişten günümüze büyükbaş hayvancılığın birincil ekonomik faaliyeti olarak şekillenmesine yol açmıştır. Kars Şehir Merkezi’nin yaklaşık 29 km kuzeybatısında yer alan Boğatepe köyü, günümüzde geleneksel olarak üretimi yapılan Kars Gravyer Peyniri’nin beşiği konumundadır. Bunun yanı sıra köyde önemli ölçüde kaşar üretimi de yapılmaktadır. Köyde yaşayan ailelerin tamamına yakınının en önemli gelir kaynağı peynir üretimidir.



Şekil: Kars Boğatepe Köyünden Bir Görüntü

Kars Organize Sanayi Bölgesi’nde fabrikasyon üretim yapan mandıralar mevcuttur. Ancak Boğatepe köyü, gravyer peynirinin geleneksel yöntemlerle üretildiği en önemli köy olma özelliğine sahiptir. Sütün kalitesinin korunması ve daha güzel işlenmesi için sağıldığı yerde, daha sıcakken hemen işlenmesi gerekmektedir. Özellikle sabah sütü, kaliteli gravyer peyniri üretiminde daha iyi sonuç verdiği için daha çok tercih edilir. Sütün sağım yerinden sanayiye taşınması esnasında, zamana bağlı olarak kalitesinin azaldığı ifade edilmektedir (Atış ve Çelikoğlu, 2017). Üretilen peynirlerden gravyer peyniri İsviçreli, Malakan peyniri ise Malakanlar tarafından göç yoluyla sahaya getirilmiştir. Motal peyniri Ermenilerle, çeçil peyniri ise Gürcü-Terekeme ortak kültür ürünüdür. Tel peyniri Türk kültürüne ait bir türdür. Geleneksel yöntemlerle, yani mandıralarda doğal yollarla (fabrikasyon olmayan) üretilen gravyer ve kaşar peynirlerinin kalitesi üzerinde, yörenin coğrafi uygunluğu yanında kültürel birikim, sütü işleme yöntemleri, geleneksel üretim yöntem ve teknikleri gibi parametreler belirleyici olmaktadır. Sezona göre sütün kalitesinde de değişiklikler olabilmektedir. Bitki örtüsünün en canlı olduğu mayıs –temmuz devresi sütün kalitesinin en yüksek olduğu, dolayısıyla da gravyer ve kaşar peyniri için en verimli olduğu zaman dilimini oluşturur (Atış ve Çelikoğlu, 2017).

3. BULGULAR VE TARTIŞMA

Kaliteli gravyer peyniri sadece inek sütünden elde edilir. Kaşar peyniri için koyun ve keçi sütünden belli bir oranda karışım uygulanabilir. Yörede mayıs-temmuz döneminde sağılan sabah sütleri, gravyer ve kaşar üretimi için en iyi sonucu vermektedir. Süt sağıldıktan hemen sonra, doğal sıcaklığını kaybetmeden işlenmesinin daha kolay olması ve kalitesini koruması nedeniyle sabahın erken saatlerinde (5:00) sağılan süt Malakan yapımı gümüş kazanlarda pişirilen sütler doğal mayalarla çoğu zaman, şirden maya ile mayalanır. Mayalanan gravyer peyniri, şeklini veren büyük halka şeklindeki kalıplara konulur. Acı sudan arındırmak için sıkıştırılıp dinlenmeye alınır. Bir süre sonra tuz havuzuna atılıp birkaç gün burada peynirin tuzunu alması beklenir (Atış ve Çelikoğlu, 2017).



1. Altın, gümüş ve bakır bileşimli kazanda mayalama ve parçalama işlemi



2. Torbalayıp süzme ve preslemeye hazırlık



3. Presleme ve dinlendirme



4. Olgunlaşmış ve satışa hazır hale gelmiş Kars Gravyer Peyniri

Gravyer peynirinin mayalanma aşamasında içerisine katılan bakterilerin üremesi ve peynirin hafif şişkin hale gelerek içerisindeki deliklerin oluşabilmesi için sıcaklığın ortalama 25-30 °C olduğu hamam denilen bölmede birkaç gün daha bekletilir. Gravyer peynirinin içerisindeki bakteriler uygun sıcaklık koşulları altında çoğalıp peynirin içerisindeki gözenekleri meydana getirdikten sonra, peynirler yaklaşık 4 ile 6 ay arasında dinlendirileceği bölmeye geçirilir. Peynirler aromasını kazanıncaya kadar burada bekletilir ve kalitesini yakalayınca pazara sunulur. Kaliteli bir gravyer peynirinin sarının tonlarında olması gerektiği vurgulanır. Peynirin içindeki deliklerin yuvarlak ve içi parlak olması tercih edilir (Atış ve Çelikoğlu, 2017).

4. SONUÇ

Önemli bir hayvancılık bölgesi olması ve ekonomisinin büyük ölçüde hayvancılığa dayanıyor olması Kars ilinde üretilen hayvansal ürünlerin ekonomik bir şekilde değerlendirilmesini önemli kılacaktır. Bu nedenle ilin kalkınmasında, süt sanayisinde küçük ve orta ölçekli mandıraların önemli bir yeri vardır. Kars iline bakıldığında süt işletmelerinin büyük bir çoğunluğunun aile işletmesi olduğu keşfedilmiştir. Süt ürünleri sanayinde kapasite, işlenen ürün ve miktar kadar alet-ekipman donanımı ve kullanımı ile de ilişkili olup, bölgedeki mandıraların büyük bir çoğunluğunun ilkel denilebilecek koşullarda üretim yaptıkları tespit edilmiştir. Mandıraların kullandıkları teknolojinin yetersiz olmasının nedenleri arasında; üretimin mevsimsel olması, sermaye ve finansal kaynakların yetersiz olması, kamu kurum ve kuruluşlarından yeterli desteğin alınmaması yer almaktadır (Demir ve Aral, 2010).

Gravyer Peyniri sığır sayısı yeterli olan her köyde 2,5 milyon TL gelir sağlayabilecek bir faaliyettir ve Kars yöresinde bu imkanlara sahip 50’yi geçkin köy bulunmaktadır. Geçmişe bakıldığında bu yörelerde peynir üretiminin yüksek olduğu görülmüş ve bugün bu imkanlar yeterince değerlendirilemediği fark edilmiştir. Gravyer peyniri ustalarının eğitim vermesi sağlanarak bu üretimin kırsal alanda yeniden canlanması sağlamaya çalışmalı ve yöre halkına ekipman, depolama ve pazarlama konularında yardım sağlanmalıdır.

5. KAYNAKLAR

Arınç, K. 2018. Boğatepe Köyü’nde Gravyer peyniri üretimi ve sürdürülebilir gelişme bakımından önemi (Kars/Türkiye). Dergipark, 70,8. Atış, E., Çelikoğlu, Ş. 2017. Boğatepe Köyünde Geleneksel Kars Gravyer Ve Kaşar Peyniri Üretiminin Yöre Ekonomisi Ve Tanıtımına Katkısı. TCK 75. KURULUŞ YILI ULUSLARARASI KONGRESİ, 310- 324. Demir, P., Aral, S. 2010. Kars İli Süt Sanayi İşletmelerinde Üretim ve Sanayi Entegrasyonunun Ekonomik ve Sosyo-Ekonomik Analizi. Kafkas Univ Vet Fak Derg., 16,4. <http://www.hurriyet.com.tr/orada-bir-mucize-koy-var-uzakta-40500731> Öztürk, İ.B. 2018. Kars Gravyeri’nin tarihi, üretim teknikleri ve Koçulu ailesi. Bilgikent Üniversitesi, Türkiye.