

Mağaradan Gelen Lezzet: Divle Obruk Peyniri

Karaman'da rengini 5 ay boyunca bekletildiği mağaradan alan, bu yıl coğrafi işaret belgesi ile 45 ton üretilen “Divle Obruk Peyniri” lezzetiyle sofraları süslemeye hazırlanıyor. - 16.10.2018

Karaman'ın Ayrancı ilçesine bağlı en eski yerleşim yerlerinden biri olan Üçharman köyünde yaşayanlar, geçimini hayvancılıkla sağlıyor. Eski adı “Divle” olan köyde 36 metre derinliğinde 250 metre uzunluğunda, köylülerin “obruk” adını verdiği mağara ise soğuk hava deposu olarak kullanılıyor.

Mayıs ayından itibaren Üçharman ile civardaki köylerde koyun ve keçi sütünden geleneksel yöntemlerle yapılan peynirler, özel hazırlanan kuzu ve oğlak derilerine basılıyor. Obruğa konulan peynir tulumları, yaklaşık 5 ay sonra içerideki bir bakteri sayesinde kırmızı renk alıyor.

Peynirler geleneksel yöntemlerle mayalandırılıyor

Karaman Ticaret ve Sanayi Odası tarafından başlatılan ve 3 yıl süren çalışma sonucunda bu yıl coğrafi işaret belgesi alan Divle Obruk Peyniri'nin kalite standardı tescillendi.

Oda Başkanı Gökhan Alkan, AA muhabirine yaptığı açıklamada, kente özgü ürünlerin tescillenmesine büyük önem verdiklerini söyledi.

Divle Obruk Peyniri'nin yöreye has özel bir peynir olduğuna dikkati çeken Alkan, “Bu peynir bölgede merada beslenen koyunların sütünden yapılıyor. Nisan, mayıs ve haziran aylarında meralarda onlarca endemik otlarla beslenen koyunların sütleri, analarımız, bacılarımız tarafından geleneksel yöntemlerle mayalandırılarak peynir yapılıyor. Sonra bu peynirler özel hazırlanan derilere basılıyor.” diye konuştu.

“Dünyada peynir otoriterleri tarafından aranan bir peynir”

Peynirle özelliğini veren sürecin bundan sonra başladığını anlatan Alkan, şöyle devam etti:

“Peynirler köyün yukarısındaki mağaraya konuluyor. Mağaranın sıcaklığı yaz kış 5 derece civarında. Bir bakıma doğal soğuk hava deposu. Mağaradaki özel bir bakteri sayesinde değişik renklerde konulan peynir tulumları kızıl bir renk alıyor. Mağarada bulunan bakteri başka ortamlarda üretilmiyor. Bu yüzden özel bir ürün. Dünyada da peynir otoriterleri tarafından bilinen ve aranan bir peynir. Avrupa'da çeşitli yarışmalarda ödülleri var.”

Alkan, mağaranın peynir saklama kapasitesinin 50 ton civarında olduğuna işaret ederek, “Fakat piyasada bu isimle 800 tonun üzerinde peynir satıldığını görüyoruz. Peynirin piyasada hak ettiği değeri bulabilmesi için coğrafi işaret çalışmasını başlattık. Zorlu ve yorucu bir süreçten sonra coğrafi işaret belgemizi aldık.” ifadelerini kullandı.

Tüketiciler için sertifika hazırlandı

Coğrafi işaret alan ürünün ekonomik değerinin artacağını vurgulayan Alkan, şöyle konuştu:

“Mağaraya konulan tulumları düzenli olarak denetledik. Bu yıl coğrafi işaret standartlarına göre üretilen peynir 45 ton. Yani Türk rokforu olarak bilinen Divle Obruk Peyniri'nden tüm dünyada sadece 45 ton var. Tüketiciler için üzerinde odamızın logosunun da bulunduğu sertifikalar hazırlandı. Tüketiciler Divle Obruk Peyniri alırken bu sertifikaların olup olmadığına mutlaka baksın.”

Telefon: +90 (312) 473 84 23

E-Posta: mts@mevzuattakip.com.tr

Adres: Çetin Emeç Bulvarı Hürriyet Cad. No: 2/12 Çankaya ANKARA