

PATENTLİ TÜRK LEZZETİ; BALLI BAKLAVA!

Radyo Trafik'te yayınlanan 'Ticaret Trafığı' programımın bu haftaki konuğu, İstanbul Ticaret Odası 72 Nolu Baklava, Pasta ve Şekerli Mamüller Komitesi Başkanı ve Meclis Üyesi Baklava ve Tatlı Üreticileri Derneği (BAKTAD) Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Yıldırım oldu.

PATENTLİ TÜRK LEZZETİ; BALLI BAKLAVA!

Küçüklüğünden beri baklavacılar da çalışan ve sonra kendi markasını kuran İstanbul Ticaret Odası 72 Nolu Baklava, Pasta ve Şekerli Mamüller Komitesi Başkanı ve Meclis Üyesi BAKTAD Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Yıldırım, kendi bulduğu 'Ballı Baklava'nın patentini alarak, baklava dünyasına yeni bir soluk getiriyor. Bunun çocukluk hayali olduğunu söyleyen Yıldırım şöyle devam ediyor:

"Ben 15-16 yaşlarında baklavacıda çalışırken bu benim hayalimdi düşünürdüm, baklavayı hep şekerli yapıyor ya şerbet balla tatlandırılırsa ne olur? Ben böyle bir şey yaptığımda, balla yapacağım diye hep hayal ederdim. Belli bir zaman sonra dedim ki, ben bunu denemesini yapayım, bir bakayım. Ve çalışmaya başladık, çok basit olacağını sanıyordum. Gerçekten hani ne olacak? Şerbet yerine bal vereceksiniz. Yaptık ama olmadı! Ondan sonra niye oldu? Çünkü bazı ballar var onu keşfetmiş olduk. Bal ile alakalı o zamana kadar bilgimiz yoktu ama bu işe başlayınca oldu. Önce balı tanımak gerektiğini anladık. Bazı ballar koyu, bazısı daha sıvı, bazılarında iklimsel olarak arının o çiçeklerden topladığı polenlerden gelen farklı kokusu var. Bunlar tereyağıyla fıstıkla buluştuğunda farklı bir şey ortaya çıkıyor. O yüzden bayağı uğraştırdı ve en sonunda 1,5 seneye yakın bir ARGE çalışması sonucunda doğru balı tespit ettik, bulduk. Erzincan yöresinden Karakoçan balının süzmesi kullanıyoruz ve tuttu. Çok şükür patentini aldık tüketici de beğenerek tüketiyor."

DİYABET HASTALARINA MOR BAKLAVA!

Mor ve kırmızı sebzelerin kullanımıyla üretilen bir baklava çeşidi olan 'Mor Baklava', içinde pancar şekeri olmasına rağmen, diyabet hastalarının şekerini yükseltmiyor. İlk üreten olarak detayları paylaşan Yıldırım,

"Diyabet hastaları için üretilen bu 'Mor Baklava'nın tanıtımına ve sektörde yaygınlaşmasına bizim emeğimiz oldu, firma olarak ilk biz yaptık. Özelliği nedir? Tamamen doğal bir üründen yapılmış olması, kimyasal bir katkı içermemesi. Niye mor çünkü meyve ve sebzelerden elde edilen ürünlerle yapılıyor. Bunu baklavanın içerisine katıyorsunuz, yoruyorsunuz. Doğal renginden dolayı mor rengini alıyor. Pancar şekeri veriyorsunuz fakat buna sebzelerle kattığınız antosiyaninler sayesinde diyabet hastalarının şekerini yükseltmiyor." dedi.

İYİ BAKLAVA NASIL YAPILIR

Baklavacılığın bir el sanatı ve iyi ustalık isteyen bir iş olduğunu söyleyen Yıldırım, iyi baklavada özellikle ham madde önemine dikkat çekiyor. Unundan, tereyağına, fıstığından nişastasına özenle seçilen kaliteli malzemelerin, iyi bir ustanın elinde lezzet şölenine dönüştüğünü anlatan Yıldırım şöyle devam ediyor:

"Baklavanın olmazsa olmazı ham maddesi, sonra da ustalığı çok önemli. Doğru hammaddeyi kullandığınızda iyi de bir ustalikle baklavayı oluşturduğunuzda, baklava dünyanın en lezzetli ürünlerinden birisidir, yani insana yerken keyif verir. Kaliteli baklava için, sert buğdayın olması lazım. Dalından ham toplanmış, boz iş dediğimiz Antep fıstığı lazım, ki bu yüzden zaten fiyatı pahalı. Bir de koyun tereyağı! Özellikle Urfa yöresinin dağlarından, egzoz gazı değmemiş ovalarından toplanan, orada oluşan koyun tereyağının olması lazım. Ayrıca mısır nişastası olmayacak, buğday nişastası lazım. Sonrası zaten ustalık geliyor, iyi bir tecrübe, iyi bir ustalikle gerçekten ortaya harika bir lezzet çıkar."

İYİ BAKLAVAYI TÜKETİCİ NASIL ANLAR

Rengi, kıtırılığı, damakta bıraktığı his ve mideye hitap etmesi beklenen baklavayı, ancak ustası uzaktan tanıyabiliyor. “Tüketici iyi baklavayı ancak tadararak anlayabilir” diyen Yıldırım, şöyle devam ediyor: “Biz usta olarak bir tepsi baklavaya baktığımızda onun kaliteli olup olmadığını anlayabiliyoruz. Normal yıllardan beri işin içindeyiz ama tüketici bunu anlayamaz ki ancak tadınca anlar. İşte rengi altın sarısı olacak, parlak olacak diyoruz. Çatalı batırdığınızda hücreleriyle kulağa hitap edecek, ağzınıza götürürken burnunuza duyu organına, damağınıza hitap edecek, yedikten sonra da midenize hitap edecek. Anlatıyoruz bunları ama işte bunu yemeden olmuyor. Türkiye’de günlük ortalama 1.250 ton üretim olduğunu, yaptığımız araştırmalarda öğrendik. Tabii ekonominin seyrine göre üretim / tüketim düşer. Ekonomi canlı olursa bu artar. Ekonomide bir problem olursa, mesela bir afet durumunda olduğunda düşer. Ama ortalaması bu.”

“KİLOSU 150 LİRA ALTINDAKİ BAKLAVADA BİRŞEY DÜŞÜNMEK LAZIM!”

Kullanılan malzeme kalitesinden miktarına kadar baklava maliyetini etkileyen pek çok faktör olduğu belirten Yıldırım, kilosu 100 liranın altındaysa baklava gibi görmemek gerektiğine değinerek şunları söyledi:

“Kaliteli bir fıstıklı baklava bu dönemde 400-450 liranın altında olmaz. Cevizli baklava ise 300-350 TL bandındadır. Kaliteli bir baklavada %100 tereyağı kullanılır. Tereyağını kullanımına göre fiyat maliyet değişir, kimisi %50 margarin katıyor. Kimisi %30 tereyağı katıyor mesela. Bunlar hep maliyeti etkileyen unsurlardır. Fıstık mesela 600 liraya da fıstık var, 500 liraya da fıstık var, 450 liraya da fıstık var. Kullandığınız fıstığın kalitesi, maliyeti çok ciddi manada değiştiriyor. Bir de kullanılan oran! Bir kilo baklavada 150 g fıstık kullandığınızda maliyet farklı olur, 50 g kullandığınızda farklı olur. Sert buğday unu olmadan da kaliteli baklava olmaz. Onun da fiyatı çok yüksek gerçekten... Peki ya kilosu 150 liranın altında satılan baklava? O zaman bir şeyler düşünmek lazım. 100 liranın altındakini de pek baklava gibi görmemek lazım. Ayrıca baklava günlük tüketilmesi gereken bir üründür. İyi baklava en fazla gün bekleyebilir. Kaliteli baklava bile üçüncü gün yumuşar, artık o ilk çıktığı günkü lezzeti olmaz.”

EV HANIMLARINA BAKLAVA TARİFİ

Baklava hamurunun aslında çok sert yoğurulduğu detayını paylaşan Yıldırım, evde yapacak hanımlara kulak memesi kıvamını öneriyor, çünkü açması zor. Yılların baklava ustası, sektörün temsilciliği görevlerinde yer alan Baklavacı Mehmet Yıldırım’dan Radyo trafik dinleyicilerine özel tarif:

“Bir kilo una 4 tane yumurta kıracaksınız, 10 g tuz katacaksınız yoğuracaksınız. Ev hanımları hamura kulak memesi sertliğinde diyorlar ya hani, tarif verirken biz de öyle diyoruz. Yani aslında baklava hamuru çok sert olur, çok sert yoğurulur. Bu hamuru açmaya ancak bizim ustalarımızın gücü yetebiliyor. Hanımlar narin olduğu için gücü yetmiyor o sert hamuru açmaya, o yüzden diyoruz ki; hamurlarını açabilecekleri kulak memesi sertliğinde olsun. Sonra 40- 50 g büyüklüğünde bezeler oluşturacaklar. Sonra merdaneye ya da oklavayla onu inceltip açacaklar.”