

AYRANCI BERENDİ KAR OBRUĞU PEYNİRİ¹

AYRANCI BERENDİ SNOW PIER CHEESE

Öğr. Gör. Mustafa AKTURFAN

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları,
mustafaakturfan@gmail.com

Karaman / Türkiye

ORCID: 0000-0003-3918-9894

Dr.Öğr. Üyesi Ali ŞEN

Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Karaman / Türkiye

ORCID: 0000-0002-4310-362X

ÖZET

Peynir, sütün işlenmesiyle elde edilen bir süt ürünüdür. Peynir yapımı, sütün işlenmesi ile başlamaktadır. Daha sonra, süt mayalanır ve pıhtılaştırılır. Pıhtı, sıvı kısmından ayrılır ve çeşitli yöntemlerle şekillendirilir ve olgunlaştırılır. Peynirler farklı tat, dokular, koku ve görünüme sahip olabilir. Bazı peynirler tuzlu, bazıları acı, bazıları ise tatlıdır. Peynirler, aynı zamanda protein, kalsiyum ve diğer besin maddeleri bakımından zengindir. Türkiye’de birçok geleneksel peynir çeşidi bulunmaktadır. Geleneksel ürünler, ortaya çıktıkları coğrafya ile özdeşleşerek o bölgenin kültürünü yansıtmaktadır. Günümüzde gelişen teknoloji ve iş hayatının yoğunluğu gibi nedenlerden dolayı geleneksel ürünlerin unutulmaya başladığı görülmektedir. Geleneksel ürünlerin gelecek nesillere aktarılması için coğrafi işaret ile tescillenmesi gerekmektedir. Coğrafi işaret ürünü, üreticiyi ve tüketiciyi güvence altına alan bir sistemdir. Karaman Ayrancı ilçesinde geleneksel yöntemlerle yerel halk tarafından üretilen Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peyniri coğrafi işarete aday olarak değerlendirilmesi gereken bir üründür. Bu araştırma Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peynirinin üretim yönteminin ve ayırt edici özelliklerinin tespit edilerek coğrafi işaret kapsamında değerlendirilmesi amacıyla yapılmıştır. Araştırmada nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Karaman ili Ayrancı ilçesi ve köylerinde Berendi Kar Obruğu Peyniri üretimi yapan kişiler ile yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiştir. Araştırma verileri betimsel analiz yöntemi kullanılarak değerlendirilmiştir. Araştırma sonunda; Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peyniri’nin yerel halk tarafından geleneksel yöntemlerle uzun zamandır üretildiği, üretiminde koyun sütü kullanıldığı, peynirin kendine has küf florasına sahip olduğu ve Berendi Kar Obruğunda olgunlaştırıldığı tespit edilmiştir. Peynir, olgunlaştırıldığı mağaranın etkisi ile kar beyazımsı ve kırmızımsı renkte görünmektedir.

¹ Bu makale, 6. Uluslararası Sosyal Bilimler ve İnovasyon Kongresi’nde sözlü olarak sunulan ancak tam metin olarak yayınlanmayan “Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peyniri” adlı tebliğin içeriği geliştirilerek ve kısmen değiştirilerek üretilmiş hâlidir.

Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peyniri'nin gelecek kuşaklara aktarılması gereken ve coğrafi işaret ile değerlendirilebilecek bir ürün olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Çalışmanın ilgili kurum ve kuruluşlara kaynak olacağı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Karaman, Berendi Kar Obruğu, Peynir, Coğrafi İşaret

ABSTRACT

Cheese is a dairy product obtained by processing milk. Cheese making begins with the processing of milk. Next, the milk is fermented and coagulated. The clot is separated from the liquid part and shaped and matured by various methods. Cheese can have different tastes, textures, smells, and appearances. Some cheeses are salty, some are bitter, and some are sweet. Cheeses are also rich in protein, calcium, and other nutrients. There are many traditional cheese varieties in Turkey. Traditional products reflect the culture of that region by identifying with the geography where they emerged. Nowadays, it is seen that traditional products are being forgotten due to reasons such as developing technology and the intensity of business life. Traditional products must be registered with a geographical indication in order to transfer them to future generations. Geographical indication product is a system that secures the producer and the consumer. Ayrancı Berendi Snow Pit Cheese, which is produced by the local people with traditional methods in the Karaman Ayrancı district, is a product that should be evaluated as a candidate for geographical indication. This research was carried out in order to determine the production method and distinctive features of Ayrancı Berendi Snow Pit Cheese and to evaluate it within the scope of geographical indication. The qualitative research method was preferred in the study. Face-to-face interviews were held with people who produce Berendi Snow Pit Cheese in Ayrancı district and villages of Karaman province. Research data were evaluated using the descriptive analysis method. At the end of the research; It has been determined that Ayrancı Berendi Snow Pit Cheese has been produced by the local people for a long time with traditional methods, sheep's milk is used in its production, the cheese has a unique mold flora, and is matured in the Berendi Snow Pit. The cheese appears to be snow whitish and reddish in color with the effect of the cave.

Keywords: Karaman, Berendi Snow Pitcher, Cheese, Geographical Indication.

1. GİRİŞ

Bir toplumun geçmişten günümüze taşıdığı ve gelecek nesillere aktarabildiği maddi ve manevi unsurların bütünü kültür olarak tanımlanmaktadır (sozluk.gov.tr, 2023). Türkiye tarihsel süreçte farklı kültürel unsurları içerisinde barındıran ender ülkeler arasında yer almaktadır. Kültürü oluşturan unsurlar içerisinde yer alan beslenme şekilleri, gelenek ve göreneklerin de etkisiyle mutfak kültürü meydana gelmiştir (Karaca, 2016: 18).

Toplumun deneyimleri sonucu oluşan geleneksel gıdalar, mutfak kültürünün önemli bir parçasıdır. Geleneksel gıdalar besin grupları ve ortaya çıktıkları coğrafya itibari ile farklılık gösterebilmektedir. Geleneksel gıdaların en önemli üyelerinden olan peynir Türkiye'de üretimi en yaygın olan ürünler içerisinde yer almaktadır. Manda, keçi, inek vb. hayvanların sütünden faydalanılarak yörelere özgü farklı lezzetlerde geleneksel peynirler üretilmektedir (Şimşek & Öztürk, 2022: 2). Geleneksel peynirler hakkında yapılan çalışmalar incelendiğinde; gastronomi turizmi açısından önemi, üretim metotları, özellikleri, kullanılan kültür ve kimyasal yapısı gibi konuların araştırıldığı görülmektedir. Yapılan çalışmalar arasında: Karaca (2016) "Geleneksel Peynirlerimizin Gastronomi Turizmindeki Önemi"; Sert & Akın, (2008) "Türkiye'de bazı önemli Tulum peyniri çeşitlerinin geleneksel üretim metotları"; Elmalı & Ylaşer, (2012) "Geleneksel gıdalardan çeçil peynirinin üretimi ve özellikleri"; Kara (2012) "Geleneksel bir peynir: Afyon tulum peyniri"; Çıgün & Işık (2018) "Geleneksel bir lezzet: horç peyniri"; Toklu ve Pekerşen (2019) "Coğrafi işaretli gastronomik bir değer olan Karaman Divle obruğu tulum peynirinin bölge halkı tarafından algılanması" yer almaktadır.

Türk Patent ve Marka Kurumu (2023) verileri incelendiğinde Karaman ilinin sahip olduğu geleneksel ürünleri coğrafi işaret ile tescillendirmede potansiyelini yansıtamadığı görülmektedir. Karaman iline ait üç mahreç işareti (Karaman Ekşi Kara Üzümü, Ermenek Helvası ve Başyayla Karın Kaymağı) bir menşe adı (Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri) olmak üzere toplamda dört adet coğrafi işaret tescilli ürün bulunmaktadır. Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peyniri Karaman ili Ayrancı ilçesinde yerel halk tarafından eski zamanlardan beri geleneksel yöntemlerle koyun sütü kullanılarak üretilen yöresel bir peynirdir. Alan yazın incelendiğinde geleneksel peynirlerle ilgili çalışmaların olduğu; ancak Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peyniri hakkında araştırmanın olmadığı görülmektedir. Bu bağlamda gerçekleştirilecek olan çalışmada Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peyniri'nin üretim yönteminin ve ayırt edici özelliklerinin tespit edilerek coğrafi işaret kapsamında değerlendirilmesi ve ilgili literatüre kazandırılması amaçlanmaktadır.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Geleneksel Peynirler ve Coğrafi İşaret

Süt; hayvanların yavrulamalarından sonra meydana gelen biyolojik sıvı ve hayvanların sağılması ile elde edilen meme salgısı olarak tanımlanmaktadır (Tekinşen & Tekinşen, 2005: 1). İnek, koyun, keçi ve manda gibi hayvanların sütleri beslenmede önem arz etmektedir. Süt günlük sade olarak tüketilebildiği gibi ayran, peynir, yogurt, kaymak vb. ürünlere dönüştürülerek tüketilmektedir. Çabuk bozulabilen süt, uzun süre muhafaza edilebilen daha dayanıklı yogurt, tereyağı ve dondurma gibi ürünlerin yapımında kullanılmaktadır. Süte göre daha uzun süre muhafaza edilebilen ürünlerin başında gelen peynir sütteki rutubetin azaltılması ile elde edilmektedir (Tekinşen vd., 2002:39). Peynir üretimi geleneksel ve endüstriyel yöntem olarak iki şekilde gerçekleştirilmektedir. Endüstriyel peynirler fabrikasyon üretim olarak tanımlanmakla birlikte seri üretimin ve ekonomik beklentilerin olduğu bir süreci ifade etmektedir. Geleneksel peynirler ise tarihsel süreç içerisinde yöre halkının deneyimleri ile ortaya çıkan ve üretildiği yörenin kültürünü yansıtan ürünlerdir. Günümüzde bazı geleneksel peynirlerin endüstriyel üretime aktarıldığı görülmektedir. Geleneksel peynirleri endüstriyel üretime aktarırken tüketicinin üründe görmek istediği duyu özelliklerinin korunması gerekmektedir (Cumhur, 2017: 398).

Türkiye geleneksel peynirler açısından zengin bir ülke olup coğrafi konum, iklim ve bitki örtüsüne göre bölgesel anlamda yetiştirilen hayvan cinsi açısından üretilen peynirler yöresel farklılıklar göstermektedir (Cumhur, 2017: 400). Geleneksel gıdaların gelecek nesillere aktarılması kültürün devamlılığı açısından önem arz etmektedir. Ancak bazı geleneksel peynirler yok olma tehlikesi ile karşı karşıyadır (Çılu, 2019: 38).

İhtiyaca başlanan geleneksel peynirlerin coğrafi işaret ile koruma altına alınarak gelecek nesillere aktarılması gerekmektedir. Coğrafi işaret Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından verilen "ünü ve kalitesi meydana geldiği coğrafi bölgeden kaynaklanan ürünleri" tanımlamak için kullanılmaktadır (Çolak & Alagöz, 2022: 112). Coğrafi işaret ürünün kaynağı ile bağlantısını ifade etmektedir. Coğrafi işaret ürünün üretim sürecine göre menşe adı ve mahreç işareti olarak ikiye ayrılmaktadır (Çalışkan & Koç, 2013: 196). Ürünün tüm üretim süreçleri (üretim, işleme, vb.) ortaya çıktığı coğrafi alanda gerçekleşiyorsa menşe adı; ürünün üretim veya işleme gibi süreçlerinden en az biri ortaya çıktığı coğrafi alanda gerçekleşiyorsa mahreç işareti olarak tanımlanmaktadır. Menşe adı ile tescillenen ürünlerin yetiştirildiği coğrafi alan ile daha kuvvetli bir bağı vardır. Mahreç işaretinde ise ürünün bazı üretim safhaları üretildiği yöre dışında yapılmaktadır. Menşe adı ve mahreç işareti kapsamında değerlendirilmeyen bazı ürünler geleneksel ürün adı ile tescillenmektedir. Geleneksel ürünlerin en az otuz yıl kullanıldığı kanıtlanmak zorundadır. Geleneksel ürünler geleneksel bileşimden veya geleneksel hammaddeden üretilmiş olup geleneksel üretim süreçleri uygulanmış olmalıdır (TÜRK PATENT, 2023). Tüketici tarafından güvenli olarak görülen coğrafi işaretli ürünler yörenin tanıtımına katkı sağladığından yerel yönetimler kendilerine özgü ürünleri tescilletmeye hız vermiştir. Bu bağlamda kırsal kalkınma desteklenmekte ve gastronomik kültür korunmaya çalışılmaktadır (Üzümcü vd., 2017: 45).

3. YÖNTEM

Bu araştırma Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peynirinin üretim yönteminin ve ayırt edici özelliklerinin tespit edilerek coğrafi işaret kapsamında değerlendirilmesi amacıyla yapılmıştır. Bu amaç doğrultusunda verilerin elde edilmesi iki aşamada gerçekleştirilmiştir. Birinci aşamada nitel araştırma yöntemlerinde sık başvurulan görüşme formu kullanılmış ve görüşme esnasında katılımcıların onayı alınarak görüşmeler ses kayıt cihazına kayıt edilmiştir. Katılımcılara yöneltilen görüşme soruları Tablo 1’de belirtilmiştir.

Tablo 1. Katılımcılara yöneltilen sorular

Sıra	Katılımcılara yöneltilen sorular
1	Bu yörede ne zamandan beridir yapıldığı hakkında bilginiz var mı?
2	Siz kaç yıldır yapıyorsunuz?
3	Yapılışını kimden / nereden öğrendiniz?
4	Yöresel adı/adları var mı?
5	Hangi dönem / mevsimde yapıyorsunuz? Bu dönemin bir özelliği var mı?
6	Herhangi yazılı ve görsel medyada yer almış mı?
7	Yapımında kullanılan gereçler nelerdir?
8	Yapımında kullanılan araçlar nelerdir?
9	Yapım aşamalarını anlatır mısınız?
10	Yapılırken istenilen renk, tat ve lezzet gibi özelliklerin sağlanabilmesi için nelere dikkat edilmesi gerekir?
11	Nasıl muhafaza edilmelidir?
12	Coğrafi sınır bilgileri nereler?
13	Laboratuvar analizleri yapılmış mı?

Araştırmada kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme formunda yer alan sorular Akturfan & Şen (2022) "*Ermemek Mutfak Kültüründe Geleneksel Bir Lezzet: Tarhanabaşı*" çalışmasından, çalışmanın deseni ile ilgili ise Temizkan vd., (2021) "*Coğrafi İşarete Aday Gastronomik Bir Değer: Eskişehir Simidi*" başlıklı çalışmasından yararlanılarak oluşturulmuştur.

Araştırmada kaynak kişilerin tespiti için Ayrancı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü’nden destek alınmıştır. Araştırmanın katılımcılarını Ayrancı ilçesi Berendi köyünde ikamet eden, ürünün yapımını bilen ve tadına hakim yerel halk oluşturmaktadır. Çalışmada etik kurallar dikkate alınarak katılımcılar hakkında bilgi verilirken K1, K2, K3 şeklinde kodlama yapılmıştır. Katılımcılara ait demografik bilgiler Tabo 2’de belirtilmiştir.

Tablo 2. Katılımcıların demografik bilgileri

Sıra	Görüşülen	Cinsiyeti	Mesleği	Memleketi	Görüşme Tarihi
1	K (1)	Erkek	Çiftçi	Ayrancı/Berendi	14.05.2022
2	K (2)	Kadın	Çiftçi/Ev Hanımı	Ayrancı/Berendi	14.05.2022
3	K (3)	Kadın	Çiftçi/Ev Hanımı	Ayrancı/Berendi	14.05.2022
4	K (4)	Kadın	Çiftçi/Ev Hanımı	Ayrancı/Berendi	15.05.2022
5	K (5)	Erkek	Çiftçi	Ayrancı/Berendi	15.05.2022
6	K (6)	Kadın	Çiftçi/Ev Hanımı	Ayrancı/Berendi	16.05.2022
7	K (7)	Kadın	Çiftçi/Ev Hanımı	Ayrancı/Berendi	16.05.2022
8	K (8)	Kadın	Çiftçi/Ev Hanımı	Ayrancı/Berendi	16.05.2022

Tablo 2 görüldüğü üzere, sekiz katılımcı ile görüşmelerin 14.05.2022 ile 16.05.2022 tarihlerinde görüşme gerçekleştirilmiştir. Katılımcılardan iki kişi erkek, altı kişi ise kadınlardan oluşmaktadır.

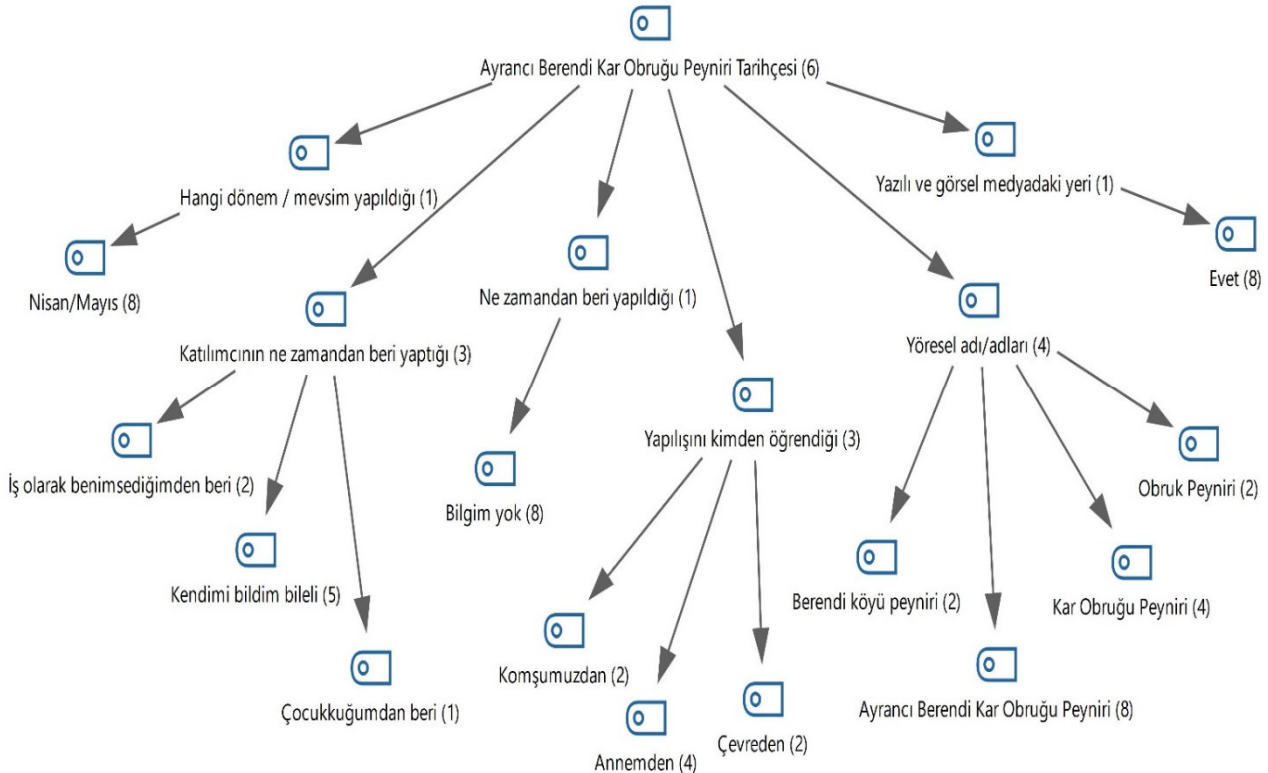
İkinci aşamada Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peynirinin yapıldığı merkez ziyaret edilmiş ve üretim aşamaları yerinde gözlemlenmiştir. Araştırma sonunda elde veriler betimsel analiz yöntemi kullanılarak temalara ayrılmış ve katılımcıların doğrudan ifadeleri ile desteklenerek yorumlanmıştır. Yöre halkı tarafından yapılmış olan ve olgunlaşma süreci tamamlanmış penirlerden 2 kg deri Tulum peyniri numune olarak alınarak laboratuvar ortamında asitlik miktarı, ph tayini, organoleptic muayene, salmonella spp, Listeria monocytogenes Aranması, Koagüiaz Pozitif S. aureus sayımı analizleri yapılmıştır.

4. BULGU ve TARTIŞMALAR

Katılımcılara yöneltilen sorulara verilen cevapların analizi sonucunda araştırma Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peyniri'nin tarihçesi, üretimi ve kullanılan araç-gereçler ile ayırt edici özelliklerinin yer aldığı üç ana tema etrafında toparlanmıştır. Katılımcıların benzer ifadelerine temalar altında yer verilmiş olup veriler katılımcıların doğrudan ifadeleri ile desteklenerek yorumlanmıştır.

1. Tema: Tarihçesi

Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peynirinin tarihçesi temasında altı alt tema bulunmaktadır. Bunlar; ne zamandan beri yapıldığı, katılımcının kaç yıldır yaptığı, yapılışını kimden öğrendiği, yöresel adı/adları, hangi dönem/mevsim yapıldığı, yazılı ve görsel medyadaki yeri şeklindedir. Katılımcıların sorulara verdikleri cevapların analizi sonucu kodlar belirlenmiş ve kodların belirlenmesinde katılımcıların benzer ifadeleri dikkate alınmıştır. Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peyniri tarihçesi teması altında belirlenen alt temalar, kodlar ve kodların tekrarlanma sıklığı Şema 1'de belirtilmiştir.



Şema 1. Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peynirinin Tarihçesi

Şema 1 incelendiğinde Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peyniri'nin ne zamandan beridir yapıldığı tam olarak bilinmediği anlaşılmıştır. Katılımcılar "Aile büyüklerinin eskiden beri temel geçim kaynağının süt ürünleri olduğunu ve bu ürünlerin başında da kar obruğu ile anılan peynirin geldiğini" belirtmişlerdir. Katılımcılar "ürünü çocukluklarında veya ekonomik getirisi için benimsedikleri dönemde" öğrendiklerini belirtmişlerdir. Katılımcılar peynirin yapılışını "ebeveynleri, komşuları ve çevredeki insanlardan" öğrendiklerini belirtmişlerdir. Konuyla ilgili bazı katılımcıların ifadeleri şu şekildedir.

K1, "Bu peynir çok eski zamanlardan beri üretilmektedir. Ne zaman üretildiği hakkında kesin tarih verilemeyeceği bunun nedeni de köyde peynirin yapılışını kimden öğrendin diye kime sorsanız genel cevap zaten büyüklerimizden şeklinde olacaktır."

K3, "Peyniri kendimi bildim bileli yaparız aile büyüklerimizde bu peyniri yaparlardı."

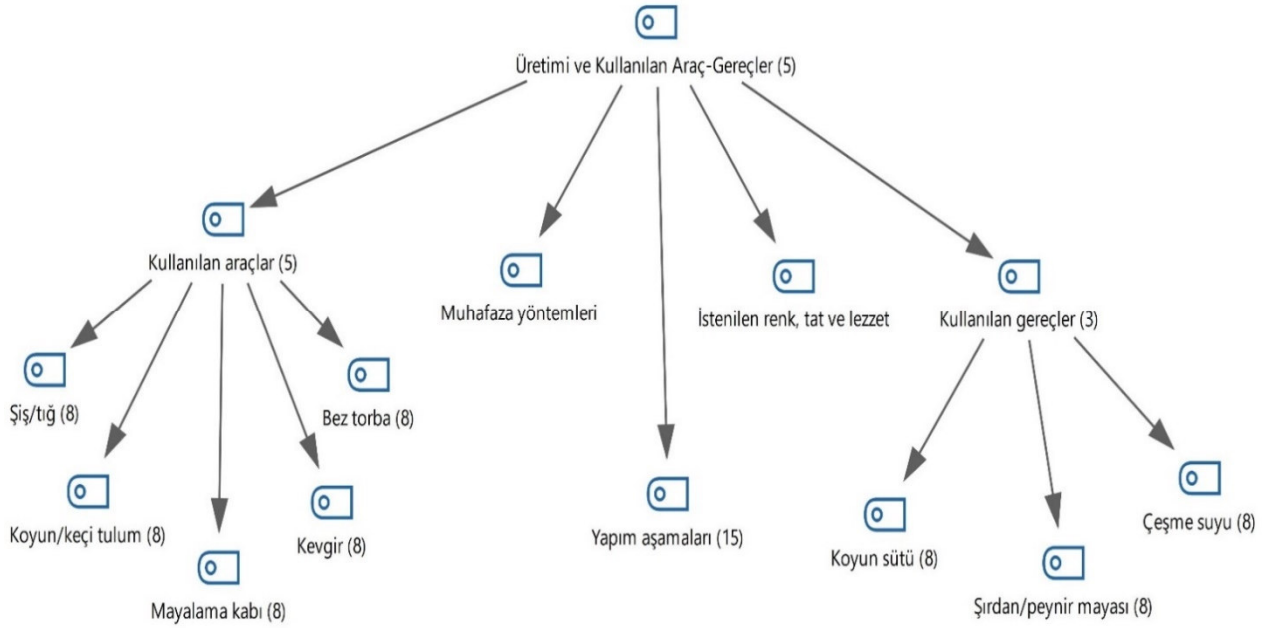
Peynirin Nisan-Mayıs aylarında yapıldığı ve obruğa konulduğu Ekim-Kasım aylarında ise obruktan çıkarılıp tüketiciye sunulduğu belirtilmiştir. Konuyla ilgili K5, "Koyunlar merada otlatılmaktadır. Bu koyunların sütü ile yapılan peynirler kültürel bir lezzete sahiptir. Peynirin mağarada olgunlaşma süresi 5-6 aydır. Peynirler Nisan-Mayıs aylarında obruğa konurlar Ekim-Kasım aylarında ise obruktan çıkarılırlar." ifadelerini kullanmıştır.

Katılımcıların ifadelerine göre peynir eskiden "obruk peyniri, kar obruğu peyniri ve berendi köyü peyniri" olarak adlandırılırken daha sonraları "Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peyniri" olarak anılmaya başladığı anlaşılmaktadır. Konuyla ilgili K6, "Peynirin olgunlaşma aşamasında Berendi köyünde bulunan ve yılın 12 ayında da içerisinde kar bulunan obruğa konulduğu bu yüzden eskiden Kar obruğu ile anılan peynirin çeşitli tanıtımlar ve festivaller neticesinde tanınırlılığının artmasıyla Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peyniri" adını aldığını ifade etmiştir.

Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peyniri ile ilgili bir kooperatif kurulduğu, peynirin tanıtımı için festivaller yapıldığı ve bazı görsel medyada yer aldığı katılımcıların ifadelerinden anlaşılmaktadır. Konuyla ilgili K1, "Kamu kurumlarının yaptığı çalışmalar sonucu Berendi köyünde kooperatif ve kooperatife bağlı E-Ticaret sitesi kuruldu" şeklinde ifade de bulunmuştur. K3, ise "2019 yılında Ayrancı Kaymakamlığı, Ayrancı İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü himayelerinde obruk peyniri mağara açılış festivali düzenlendi. Ayrıca çeşitli televizyon kanallarında Mevsiminde tarım, Obruk peynirinin hikayesi, Obruk peyniri ve Karaman başlıklı programlarda Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peyniri işlenmiştir" şeklinde ifadelerde bulunmuştur.

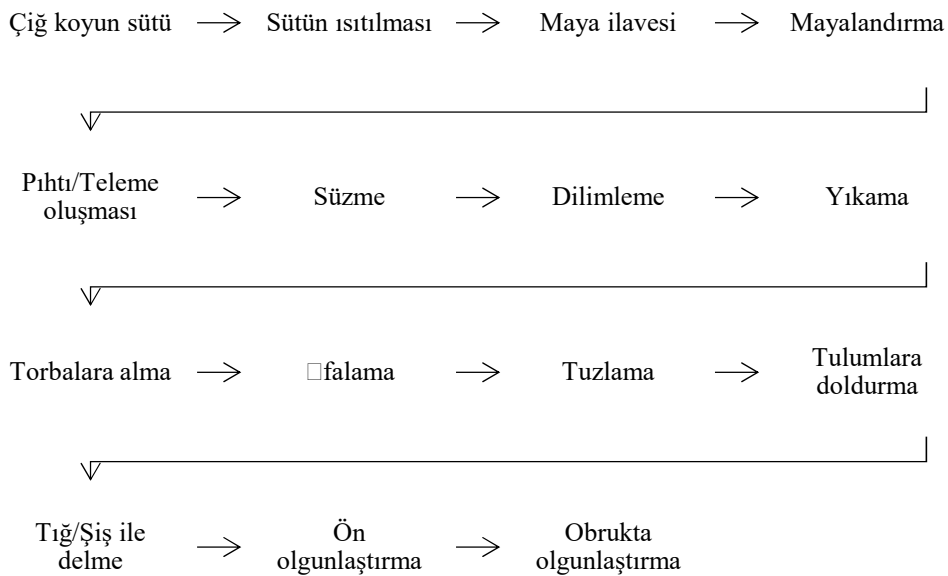
2. Tema: Üretimi ve Kullanılan Araç-Gereçler

Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peyniri üretimi ve kullanılan araç-gereçler temasında beş alt tema bulunmaktadır. Bunlar; kullanılan araçlar, kullanılan gereçler, yapım aşamaları, muhafaza yöntemleri, istenilen renk, tat ve lezzet şeklindedir. Katılımcıların sorulara verdikleri cevapların analizi sonucu kodlar belirlenmiş ve kodların belirlenmesinde katılımcıların benzer ifadeleri dikkate alınmıştır. Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peyniri üretimi ve kullanılan araç-gereçler teması altında belirlenen alt temalar, kodlar ve kodların tekrarlanma sıklığı Şema 2'de belirtilmiştir.



Şema 2. Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peyniri Üretimi ve Kullanılan Araç-Gereçler

Şema 2 incelendiğinde Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peyniri'nin yapımında kullanılan araçların şiş/tığ, koyun veya keçi tulumu, mayalama kabı, kevgir ve bez torba olduğu görülmektedir. Konuyla ilgili K1, “Şiş veya tığ kullanmanın amacı peynirin bünyesinde kalan peynir altı suyunun uzaklaştırılmasıdır.” K3’ise, “Ayrancı ilçesi sınırları içerisindeki yayla ve meralarda beslenen koyunların sağımı ile elde edilen çiğ sütler temiz bezler yardımı ile süzülür.” şeklinde ifade etmişlerdir. Katılımcıların verdiği cevaplar incelendiğinde peynirin yapımında kullanılan gereçlerin koyun sütü, şırdan veya peynir mayası ve çeşme suyu olduğu görülmektedir. Konuyla ilgili K4, “Berendi Kar Obruğu Peyniri esasen merada otlatılan meraya çıkmadığı dönemlerde kaba yemle beslenen koyunların sütünden yapılmaktadır.” şeklinde ifade de bulunmuştur. Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peyniri'nin yapımında öncelikle kullanılacak araç ve gereçler hazırlanmaktadır. Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peynirinin üretim yöntemi Şema 3’te belirtilmiştir.



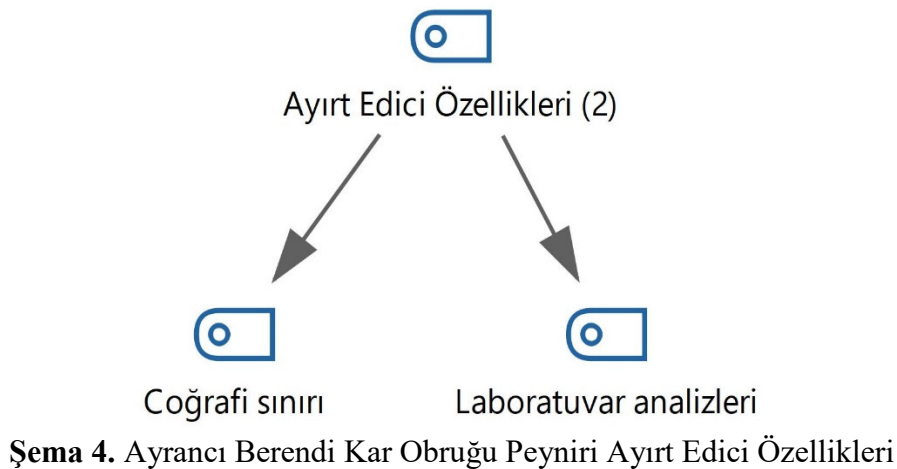
Şema 3. Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peynirinin Üretim Yöntemi

Yapım aşamaları sürecine ilişkin katılımcıların verdikleri ifadelerle göre Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peyniri yapımı şu şekildedir; Yöre sınırında bulunan yayla ve mera otlaklarında yayılan koyunlardan sağılmış sütler ilk önce süzülür. Daha sonra süzülen çiğ sütler az bir süre (30-34 °C kadar) ısıtıldıktan sonra 100 kg süte bir tatlı kaşığı olacak şekilde peynir mayası eklenerek 1,5 saat mayalandırılmak üzere bekletilir. Mayanın cinsi şırdan mayası olmakla birlikte normal peynir mayası da olabilir. Pıhtı (Teleme) oluştuğunda parçalanarak belirli bir sıcaklığa kadar (55 °C) yaklaşık 1-2 dakika kadar ısıtılır. Isıtılma işleminden sonra pıhtı (teleme) yaklaşık 20 dakika dinlendirilir. Daha sonra bez torbaya alınarak bir gün süresince üzerine taş ve benzeri ağırlık ile baskı altında süzölmeye bırakılır. Son durumda elde edilen peynir normal oda ısısındaki temiz su ile yıkanır. Yıkama işlemi 2 saat aryla ortalama 3 kez tekrarlanır. Burada püf nokta suyun rengi değişmeyinceye kadar yıkama işlemi tekrarlanması gerekir. Bu aşamadan sonra tekrar bez torbada 24 saat ağırlıkta bekletilir. En son aşamada peynirler ufalanarak tuzlanır. Daha sonra koyun veya keçi tulumlarına hiç boşluk kalmayacak şekilde bastırılır. Bu işlem sonrasında ise bir kaç kez tulumlar şişlenerek peynir altı suyunun uzaklaştırılması sağlanır. Tulumlar ağızları dikildikten sonra serin bir yerde kum üzerinde suyu sızdırmaz oluncaya kadar yaklaşık 10 gün bekletilir. Daha sonra hazırlanan peynirler Ayrancı İlçesi Berendi köyünde yer alan Kar Obruğuna götürülür. Orda bulunan asansör yardımıyla aşağıya inilerek peynirler obruğa yerleştirilir 5-6 ay obrukta olgunlaştıktan sonra tüketiciye sunulacak hale gelir. Yapım aşamaları sürecine ilişkin K1, *“Koyunların sütünden elde edilen peynirlerin mağara da olgunlaşma süresi 5-6 ay arasındadır. Nisan ve Mayıs ayında obruğa konulan peynirler, Ekim-Kasım ayı gibi obruktan çıkarılıp tüketiciye sunulur. Peynirler mağaraya konulduktan sonra ilk bir ay içerisinde tulumların üzerinde önce mavimsi daha sonra beyaz, son olarak ise hafif kırmızımsı renkte küf mantarları oluşmaktadır; ancak son olgunlaşma süresinde yani mağaradan çıkıp son tüketiciye sunulan peynirlerin üzerinde kar rengi beyazlık ve kırmızımsı renk görölmeye devam eder. Zamanla beyaz renk kaybolur ve deride sadece hafif kırmızımsı renk kalır.”* ifadelerini kullanmıştır.

Katılımcıların ifadelerine göre Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peynirinin muhafazası 0-6°C±2°C sıcaklıkta gerçekleştirilmektedir. Ürün bu sıcaklık koşullarında muhafaza edildiği takdirde 1 yıl içerisinde tüketilebilir.

3. Tema: Ayırt Edici Özellikleri

Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peyniri ayırt edici özellikleri temasında iki ayrı alt tema bulunmaktadır. Bunlar; Coğrafi sınır ve laboratuvar analizleridir. Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peyniri ayırt edici özellikleri teması altında belirlenen alt temalar Şema 4’te belirtilmiştir.



Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peyniri'nin coğrafi sınır ile bağı konusunda katılımcıların cevapları analiz edildiğinde ürünün mahreç işareti kapsamında değerlendirilerek coğrafi işaret ile tescillenebileceği düşünülmektedir. Ürünün coğrafi sınırı ile ilgili olarak katılımcıların bazılarının ifadeleri şu şekildedir.

K3, "Ayrancı ilçesi iklim özellikleri bakımından yazları sıcak ve kurak, kışları soğuk ve kar yağışlı bir bölgedir. Geniş meralara sahip olma özelliği ve bu meralarda bulunan özellikle kekik ve yavşan gibi mera bitkilerinin varlığı, bu iklim şartlarına uyum sağlamış hayvan ırklarının olması küçükbaş hayvancılığı cazip hale getirmiştir. Küçükbaş hayvanların sütünden elde edilen Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peyniri de kendine özgü görünümü, lezzeti ve olgunlaştığı mağara (Kar Obruğu) sayesinde coğrafi sınır ile ün bağının olduğunu göstermektedir. Mağaranın içerisinde yılın 12 ayı kar bulunmaktadır."

K7, "İlçemiz ve köyleri gerek iklim yapısı gerekse geniş meraların varlığı nedeniyle küçükbaş hayvancılık için ideal bir yerleşim yeridir. Dedem ve hatta onlarında aile büyükleri yıllardır Ayrancı ilçesi ve köylerinde hayvancılık ve tarımla uğraşırlardı, Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peyniri'nin temelinde de küçükbaş hayvancılık vardır. Bizler ve aile büyüklerimizin eskiden beri temel geçim kaynağını süt ürünleri olmuştur."

K5, "Karaman ili Ayrancı ilçesinin başlıca geçim kaynaklarından biri Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peyniri'nin geçmişi, yüzyıllar öncesine dayanır. Ayrancı sahip olduğu iklim yapısına bağlı olarak küçükbaş hayvancılık için ideal bir coğrafyadır. Tarım ve Orman Bakanlığı TÜRKVET sisteminden alınan verilere göre ilçe de yaklaşık 250.000 küçükbaş hayvan varlığı görülmektedir. Bu da ilçenin küçükbaş hayvan için ideal bir coğrafya olduğunu göstermektedir. İklim özelliklerine bağlı olarak ilçede koyun sütünden elde edilen ürünlerin kendine özgü aromaya sahip olması ilçenin kültürel zenginliğini ortaya koymaktadır. Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peyniri de bu iklim şartlarına bağlı olarak kalitesi ve kendine özgü görünümü ile ünlenmiştir."

Ürünün analiz sonuçları Tablo 3'de belirtilmiştir.

Tablo 3. Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peyniri muayene ve analiz raporu

Sıra	Analiz	Analiz Metodu	Analiz Sonuçları	Limit Değer	Değerlendirme
1	Asitlik Miktan Tayini		1,56 % laktik asit cinsinden + 0,13		
2	Peynir ve Peynir Çeşitlerinde pH Tayini	TS 591	5,59 ± 0,063		
3	Organoleptik Muayene		Kendine has tat, koku, renk ve görünümde numune		
4	Koagüiaz Pozitif S. aureus Sayımı	T5 EN 150 6888-1	Tespit Edilemedi	< 1*10 ³	<input type="checkbox"/> YG <input type="checkbox"/> N
5	Listeria monocytogenes Aranması	T5 EN 150 11290-1	Tespit Edilemedi	0/25 g-ml	<input type="checkbox"/> YG <input type="checkbox"/> N
6	Salmonella Spp.	TS EN ISO 6579-1	Tespit Edilemedi	0/25 g-ml	<input type="checkbox"/> YG <input type="checkbox"/> N
7	Toplam Bakteri Sayımı	TS EN ISO 4833	6,4x10 ² cfu/g		

Laboratuvar sonuçları Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği 2015/36, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği esas alınarak değerlendirilmiştir.

5. SONUÇ ve ÖNERİLER

Meydana geldikleri coğrafya ile özdeşleşen geleneksel ürünler o coğrafyanın kültürünü yansıtmaktadır. Gelişen teknoloji ve iş hayatının yoğunluğu gibi nedenlerden dolayı geleneksel ürünlerin unutulmaya başladığı görülmektedir; ancak geleneksel ürünlerin doğal ortamda üretilmesi tüketici açısından tercih edilme nedenleri arasındadır. Bu bağlamda geleneksel ürünlerin gelecek nesillere aktarılması için coğrafi işaret ile tescillenmesi gerekmektedir. Coğrafi işaret ürünü, üreticiyi ve tüketiciyi güvence altına alan bir sistemdir. Karaman Ayrancı ilçesinde geleneksel yöntemlerle yerel halk tarafından üretilen Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peyniri coğrafi işarete aday olarak değerlendirilmesi gereken bir üründür. Katılımcıların sorulara verdikleri cevaplar kapsamında araştırma sonunda Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peyniri'nin bazı özellikleri şu şekildedir;

- Yörede yetiştirilen koyunların kendine has sütlerinden üretilmektedir.
- Olgunlaştırılma aşamasında Berendi köyünde yer alan obruk kullanılmaktadır.
- Üretimi Nisan-Mayıs aylarında yapılıp obruğa konulmaktadır.
- Obrukta olgunlaştırıldıktan sonra Ekim-Kasım aylarında obruktan çıkarılmaktadır.
- Katılımcıların ürününün ne zamandan beridir yapıldığını bilmemesi ürünün yörede eski zamanlardan beri üretildiğine işaret etmektedir.
- Ürün yöre halkının geçim kaynaklarından biri olup ürünün pazarlanması için soz zamanlarda kooperatif kurulmuştur.
- Yörede ürün ile ilgili tanıtım ve festivaller planlanmaktadır.
- Ürün çeşitli görselyayın organlarında yer almaktadır.
- Peynir, olgunlaştırıldığı mağaranın etkisi ile kar beyazımsı ve kırmızımsı renkte görünmektedir.
- Peynir kendine has küf florasına sahiptir.
- Ürünün muhafazası 0-6°C±2°C ısı derecesinde gerçekleştirilmektedir.
- Ürün mağarada 5-6 ay olgunlaştırılmaktadır.

Laboratuvar analiz sonuçlarından Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peyniri'nin kendine has tat, koku, renk ve görünümde olduğu desteklenmiştir. Araştırma sonunda kayıt altına alınan Ayrancı Berendi Kar Obruğu Peyniri'nin özelliklerini kaybetmeden coğrafi işaret ile tescillenmesi, gelecek nesillere aktarılması, tanıtımının yapılması ve yöre halkına ekonomik katkı vermesi ile ilgili çalışmaların yerel yönetimler, sivil toplum örgütleri ve ilgili kamu kurum ve kuruluşları tarafından takibinin yapılması gerekmektedir. Bu çalışmanın, yörede coğrafi işaret konusunda yapılacak diğer araştırmalara kaynak olabilecek ve coğrafi işarete aday potansiyel ürünlerin coğrafi işaret ile tescillenmesi için katkı vereceği düşünülmektedir.

Teşekkür

Peynirlerin laboratuvar analizleri konusundaki desteklerinden dolayı S.S. Obruk Süt Ürünleri Üretim ve Pazarlama Kooperatifi'ne teşekkür ederiz.

KAYNAKÇA

Akturfan & Şen (2022). Ermenek Mutfak Kültüründe Geleneksel Bir Lezzet: Tarhanabaşı. Can, Ö.P., Hastaoğlu E. ve Saraç, M.G. (Ed.), *International Congress on Food Researches* içinde (s. 214-224). Sivas: Cumhuriyet Üniversitesi.

Cumhur, Ö. (2017). Geleneksel gıdaların endüstriyel üretime aktarılması. 1. *Uluslararası Turizmin Geleceği Kongresi: İnovasyon, Girişimcilik ve Sürdürülebilirlik*, 28, 30.

Çalışkan, V. & Koç, H. (2013). Türkiye'de Coğrafi İşaretlerin Dağılım Özelliklerinin ve Coğrafi İşaret Potansiyelinin Değerlendirilmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 17 (28), 193-214.

- Çolak, M. & Alagöz, S. B. (2022). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Önemi ve Çorum İlindeki Coğrafi İşaretli Ürünler, *Five Zero*, 2(2), 111-126.
- Elmalı, G., & İyilaşer, V. (2012). Geleneksel Gıdalardan Çeçil Peynirinin Üretimi ve Özellikleri. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 26(1), 83-92.
- Kara, R. (2012). Geleneksel Bir Peynir: Afyon Tulum Peyniri. *Kocatepe Veterinary Journal*, 5(1), 45-48.
- Karaca, O. B. (2016). Geleneksel Peynirlerimizin Gastronomi Turizmindeki Önemi (The Importance of Our. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 17, 39.
- Sert, D., & Akın, N. (2008). Türkiye’de Bazı Önemli Tulum Peyniri Çeşitlerinin Geleneksel Üretim Metotları. *Türkiye*, 10, 21-23.
- Şimşek, A. & Öztürk, M. (2022). Geleneksel Peynirlerin Üretim Sürecinin İncelenmesi: Aho Peyniri Örneği. *Gastro-World*, 1(1), 1-7.
- Tekinşen, O. C., & Tekinşen, K. K. (2005). *Süt ve süt ürünleri: Temel bilgiler teknoloji kalite kontrolü*. Selçuk Üniversitesi Basımevi.
- Tekinşen, C., Atasever, M., Keleş, A., & Tekinşen, K. K. (2002). Süt. *Yoğurt, Tereyağı, Peynir Üretim ve Kontrol, Selçuk Üniversitesi Basımevi, Konya*.
- Temizkan, S. P., Cankül, D., & Kaya, S. (2021). Coğrafi İşarete Aday Gastronomik Bir Değer: Eskişehir Simidi. *Turizm Akademik Dergisi*, 8(2), 229-241.
- Türk Dil Kurumu Sözlükleri, (2023). Kültür. <https://sozluk.gov.tr/> adresinden 19.02.2023 tarihinde edinilmiştir.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2023). Coğrafi İşaret. <https://ci.turkpatent.gov.tr/> adresinden 15.02.2023 tarihinde edinilmiştir.
- Toklu, S. & Pekerşen, Y. (2019). Coğrafi İşaretli Gastronomik Bir Değer Olan Karaman Divle Obruğu Tulum Peynirinin Bölge Halkı Tarafından Algılanması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (3), 2251-2273. DOI: 10.21325/jotags.2019.470
- İçgun, D., & Işık, N. (2018). Geleneksel Bir Lezzet: Horç Peyniri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 177-188.
- İlu, E. K. (2019). Türk Mutfak Kültüründe Peynir Tatlıları. *Aydın Gastronomy*, 3(1), 37-42.
- Üzümcü, T. P., Alyakut, Ö. & Fereli, S. (2017). Gastronomik Ürünlerin Coğrafi İşaretleme Açısından Değerlendirilmesi: Erzurum-Olur Örneği. *Tarım Bilimleri Araştırma Dergisi*, 10(2), 44-53.