



T.C.

ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BİLİM DALI TEZLİ

YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

TRAKYA PEYNİRİ OLARAK EZİNE BEYAZ PEYNİRİNİN

COĞRAFİ İŞARET ÖZELLİKLERİNİN UYGUNLUĞUNUN

İNCELENMESİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

EMRE MOUMİN

Tez Danışmanı

DOÇ.DR OĞUZ DİKER

ÇANAKKALE – 2022

ETİK BEYAN

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Tez Yazım Kuralları'na uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada; tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi, kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı, bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu, bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi taahhüt ve beyan ederim.

(İmza)

Emre MOUMİN

(Tarih) 01/12/2022

TEŞEKKÜR

Yüksek lisansa başlamam ve devam ettirebilmem için bana her türlü yardımda bulunan, akademik olarak gelişmemde ve tez yazım aşamasında verdiği desteklerden ötürü değerli danışman hocam Sayın Doç. Dr. OĞUZ DİKER'e teşekkürlerimi sunarım.

Tez çalışmamın birçok aşamasında bilgi ve birikimleriyle tezimin şekillenmesinde büyük emeği olan Dr. Öğretim Üyesi TUĞBA GÜNGÖR' çok teşekkür ederim.

Tez çalışmam sırasında her türlü katkıları için Doç.Dr. OĞUZ TAŐPINAR ve Doç. Dr. SERDAR SÜNNETÇİOĞLU hocalarıma çok teşekkür ederim.

Yüksek Lisans'a başlamamda ve ilerletebilmemde her zaman desteğini esirgemeyen ve her daim yanımda olan eşim MERVE ÇAĞ'a ve kızım ADA MOUMİN'e teşekkür ederim.

Emre MOUMİN
Çanakkale, 01/12/ 2022

ÖZET

TRAKYA PEYNİRİ OLARAK EZİNE BEYAZ PEYNİRİNİN COĞRAFI İŞARET ÖZELLİKLERİNİN UYGUNLUĞUNUN İNCELENMESİ

Emre MOUMİN

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi

Sosyal Bilimler Enstitüsü

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Yüksek Lisans Yeterlik Tezi

Danışman: DOÇ.DR OĞUZ DİKER

01/12/2022, 77

Peynirin ilk üretimine ilişkin farklı görüşler bulunmakla birlikte genel olarak peynirin üretilmesinin temel amacına ilişkin olarak sütün taşınabilir bir yapıya dönüştürülmesi ve dayanıklılığın artırılmasından bahsedilmektedir. Zaman içerisinde özellikle toplumsal göçler ve diğer etkenler doğrultusunda peynir farklı coğrafyalara taşınmış ve kültürel bir değer olarak günümüze kadar varlığını sürdürmüştür. Trakya bölgesinde yer alan Kırklareli, Edirne, Tekirdağ ve Çanakkale illerinde geleneksel peynir üretimi yapılmaktadır. Bu peynirler arasında bu çalışmada Ezine peyniri ele alınmaktadır. Coğrafi işaretli bir peynir olan Ezine beyaz peynirinin karakteristik özellikleri incelenmekte ve belirlenen özelliklere uygun üretim yapılıp yapılmadığı araştırılmaktadır. 8 farklı işletmeden toplanan bazı peynir analizleri ile belirlenen karakteristik özellikler karşılaştırılarak uygunluk tespiti yapılmaktadır. Bu analizler sonucunda Ezine peyniri coğrafi işaret çizelgesine de belirlenen tuz oranının 4 işletmede uygun olduğu, diğer 4 işletmede ise tuz oranının düşük olduğu görülmektedir. 4 işletmede tuz oranının daha düşük olması mevsimsel değişkenlere göre farklılık gösterdiği belirtilmiştir. pH derecesi, kül tayini, toplam asitlik tayini, kuru madde oranı, rutubet tayini, bütün işletmelerde yakın değerler verdiği ve Ezine peyniri için uygun aralıkta olduğu görülmektedir. Ezine peyniri karakterize özellikleri bakımından bölgenin kendine özgü bitki örtüsünde bulunan bitkiler ile beslenen hayvanlardan temin edilen süt ve süt çeşitleri, üretim sürecinde kullanılan yöntemler ve olgunlaşma süreçleri en önemli etkenler olarak öne çıkmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Trakya bölgesi, Hayvancılık, Süt ürünleri, Ezine Peyniri

ABSTRACT

INVESTIGATION OF THE SUITABILITY OF GEOGRAPHICAL INDICATION CHARACTERISTICS OF EZİNE WHITE CHEESE AS THRACE CHEESE

Emre MOUMİN

Çanakkale Onsekiz Mart University

Institute of Social Sciences

Master of Science Thesis in Gastronomy and Culinary Arts Science

Co-supervisor: DOÇ.DR OĞUZ DİKER

01/12/2022, 77

Although there are different opinions about the first production of cheese, it is generally mentioned that the main purpose of cheese production is to transform milk into a portable structure and to increase durability. In time, especially in line with social migrations and other factors, cheese has been moved to different geographies and has continued to exist as a cultural value until today. Traditional cheese production is carried out in the provinces of Kırklareli, Edirne, Tekirdağ and Çanakkale in the Thrace region. Among these cheeses, Ezine cheese is discussed in this study. The characteristic features of Ezine white cheese, which is a geographically indicated cheese, are examined and it is investigated whether production is made in accordance with the determined features. Compliance is determined by comparing the characteristic features determined with some cheese analyzes collected from 8 different businesses. As a result of these analyzes, it is seen that the salt ratio determined in the geographical indication chart of Ezine cheese is appropriate in 4 enterprises, and the salt ratio is low in the other 4 enterprises. It was stated that the lower salt content in 4 enterprises differed according to seasonal variables. It is seen that pH level, ash determination, total acidity determination, dry matter rate, moisture determination, give close values in all enterprises and are in the appropriate range for Ezine cheese. In terms of the characteristic features of Ezine cheese, the most important factors are the milk and milk types obtained from the plants in the region's unique vegetation and the animals fed, the methods used in the production process and the ripening processes.

Keywords: Thrace region, Farming, Dairy products, Ezine Cheese

İÇİNDEKİLER

	Sayfa No
JÜRİ ONAY SAYFASI	i
ÖZET	iii
ABSTRACT	iv
İÇİNDEKİLER.....	v
SİMGELER VE KISALTMALAR	vii
TABLolar DİZİNİ.....	Error! Bookmark not defined.
ŞEKİLLER DİZİNİ	ix
EKLER.....	

BİRİNCİ BÖLÜM

GİRİŞ

1.1. Araştırmanın Konusu.....	1
1.2. Araştırmanın Amacı.....	2
1.3. Araştırmanın Önemi	2

İKİNCİ BÖLÜM

KURAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Peynirin Tarihçesi.....	3
2.2. Peynir Kelimesinin Etimolojik Olarak İncelenmesi	11
2.3. Peynirin geleneksel bir ürün olarak değerlendirilmesi	14
2.4. Türk Mutfak Kültüründe Peynir	20
2.4.1. Beyaz Peynir.....	21
2.4.2. Kaşar Peyniri	23
2.4.3. Tulum Peyniri	28
2.4.4. Lor Peyniri.....	30
2.4.5. Çökelek Peyniri	31
2.4.6. Otlı ve Çeşnili Peynirler	35
2.4.7. Diğer Peynir Çeşitleri	39
2.5. Trakya Bölgesinde Üretilen Peynirlerin Karakteristik Özellikleri.....	44

2.5.1. Kırklareli Peynirleri	45
2.5.2. Edirne Peynirleri	51
2.5.3. Tekirdağ Peynirleri	53
2.5.4. Çanakkale Peynirleri	55
2.6. Gastronomi Turizmi ve Peynir	57

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

MATERYAL VE YÖNTEM

3.1. Materyal	60
3.1.1. Ezine Peyniri Üretimi	60
3.1.2. Coğrafi İşaretli Ezine Peyniri Üretimi Akış Şeması	61
3.2. METOD	62
3.2.2. Analiz Yöntemi	62
3.2.2.2. Titrasyon Yöntemi	63
3.2.2.3. Ph Analizi	63
3.2.2.4. Kuru Madde Tayini	64

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR

4.1. Trakya Bölgesi Peynircilik	65
4.2. Geleneksel Ezine Peyniri	65
4.3. Geleneksel Ezine Peynirinin Bazı Fizikokimyasal Özellikleri	67

BEŞİNCİ BÖLÜM

SONUÇ	72
KAYNAKÇA	77
ÖZGEÇMİŞ	Error! Bookmark not defined.
EKLERlxxix

SİMGELER VE KISALTMALAR

ABD	Amerika Birleşik Devletleri
M.Ö.	Milattan Önce
M.S.	Milattan Sonra
TPE	Türk Patent Enstitüsü
YY	Yüzyıl



TABLolar DİZİNİ

Tablo No	Tablo Adı	Sayfa No
Tablo 1.	Ege Bölgesi'nde Üretilen Geleneksel Peynir Çeşitleri	16
Tablo 2.	Akdeniz Bölgesi'nde Üretilen Geleneksel Peynir Çeşitleri	16
Tablo 3.	İç Anadolu Bölgesi'nde Üretilen Geleneksel Peynir Çeşitleri	17
Tablo 4.	Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde Üretilen Geleneksel Peynir Çeşitleri	18
Tablo 5.	Doğu Anadolu Bölgesi'nde Üretilen Geleneksel Peynir Çeşitleri.....	18
Tablo 6.	Karadeniz Bölgesi'nde Üretilen Geleneksel Peynir Çeşitleri.....	18
Tablo 7.	Marmara Bölgesi'nde Üretilen Geleneksel Peynir Çeşitleri	20
Tablo 8.	Pıhtının Haşlanması Yöntemi ile Elde Edilen Peynir Çeşitleri	26
Tablo 9.	Tel Peynir Çeşitleri	26
Tablo 10.	Çökelek Peyniri Çeşitleri.....	33
Tablo 11.	Otlulu ve Çeşnili Peynir Çeşitleri	37
Tablo 12.	Türkiye'de Üretilen Diğer Geleneksel Peynir Çeşitleri	40
Tablo 13.	Türkiye ve Dünya'da Organize Edilen Peynir Festivalleri.....	59
Tablo 14.	Geleneksel Ezine Peynirinin Bazı Fizikokimyasal Özellikleri.....	68

ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil No	Şekil Adı	Sayfa No
Şekil 1.	Ezine Beyaz Peynir Örneği.....	22
Şekil 2.	Taze Kaşar Peyniri Örneği	27
Şekil 3.	İzmir Tulum Peyniri Örneği	30
Şekil 4.	Lor Peyniri Örneği	31
Şekil 5.	Çökelek Peyniri Örneği	35
Şekil 6.	Van Otlı Peynir Örneği.....	38
Şekil 7.	Kolette Peyniri Örneği.....	43
Şekil 8.	Hellim Peyniri Örneği	43
Şekil 9.	Sepet Peyniri Örneği	44
Şekil 10.	Eritme Kaşar Peyniri Örneği.....	44
Şekil 11.	Kırklareli İnek Beyaz Peynir Örneği.....	49
Şekil 12.	Kırklareli Paçal Beyaz Peynir Örneği	50
Şekil 13.	Lokumlu Eski Kaşar Peyniri Örneği	51
Şekil 14.	Biberli Eski Kaşar Peyniri Örneği.....	51
Şekil 15.	Edirne Beyaz Peynir Örneği	53
Şekil 16.	Ezine Peyniri Örneği	57

EKLER

EK 1. Ezine Peyniri Coğrafi İşaret Tescil Belgesi	lxxix
---	-------



BİRİNCİ BÖLÜM

Geçmiş dönemlerde sütün tüketiminin sağlanabilmesi, dayanıklılığının arttırılabilmesi ve taşınabilir olmasını sağlamak amacıyla sütün işlenerek dönüştürüldüğü ürün sınıflarından biri olan peynirler geleneksel bir gıda olarak kabul edilmektedir. Bu bağlamda Trakya Bölgesi kapsamında geleneksel gıda olarak kabul edilen peynir çeşitlerini karakterize eden özellikleri belirlemek araştırmanın konusu niteliğindedir

GİRİŞ

Sütün muhafaza edilmesi güç olması nedeniyle elde edilen sütün korunabilmesi ve taşınabilir bir işlev kazandırılabilmesi amacıyla işlenerek farklı ürünlere dönüştürüldüğü bilinmektedir. Söz konusu ürünler ise yoğurt, peynir ve tereyağı gibi ürünler olarak ifade edilebilir. Bu ürünler arasında en yaygın tüketilen ve en yaygın üretilen ürünlerden biri olan peynir, geçmişten günümüze yöntem, coğrafya, üretimde kullanılan süt vb. kriterler itibariyle geçmişten günümüze kültürel bir değer olarak varlığını sürdürmüştür (Kamber, 2007). Dünya genelinde peynir çeşitlerine ilişkin olarak yapılan araştırmalarda 1000 ile 4000 kadar peynir çeşidi bulunduğu gözlemlenmekle birlikte Kamber (2005) tarafından Türkiye’de geleneksel bir gıda olarak kabul edilen peynir çeşitlerinin üretimine ilişkin yapılan araştırma sonucunda 130 farklı peynir çeşidinin bulunduğu gözlemlenmektedir (Stanley, 1998; Sandine ve Elliker, 1970; Burkhalter, 1981). Dünya genelinde en az 1000 ile 4000 arasında peynir çeşidinin bulunduğu kanısına göre bu veri değerlendirildiğinde Türkiye’nin peynir üretiminde dünya genelinde önemli bir yeri olduğu ve kültürel anlamda bu konuda oldukça değerli olduğu ifade edilebilir.

1.1. Araştırmanın Konusu

Geçmiş dönemlerde sütün tüketiminin sağlanabilmesi, dayanıklılığının arttırılabilmesi ve taşınabilir olmasını sağlamak amacıyla sütün işlenerek dönüştürüldüğü ürün sınıflarından biri olan peynirler geleneksel bir gıda olarak kabul edilmektedir. Bu

bağlamda Trakya Bölgesi kapsamında geleneksel gıda olarak kabul edilen peynir çeşitlerini karakterize eden özellikleri belirlemek araştırmanın konusu niteliğindedir. Bu araştırmanın temel konusu, geleneksel üretim yöntemleri içerisinde gösterilen Trakya tipi peynirler sınıfında değerlendirilen Ezine Peynirinin değerlendirilmesi, peynir türlerinden olan beyaz peynirin, uygun üretiminin gerçekleştirilip gerçekleştirilmediğinin incelenmesini içermektedir.

1.2. Araştırmanın Amacı

Geleneksel bir gıda olarak Trakya Bölgesine özgü peynir çeşitlerinin dayanıklılığı, tüketimi, üretimi gibi konular özelinde kendisini karakterize eden özelliklerin tespit edilmesi ve bu özelliklerin açıklanması araştırmanın amacı olarak ifade edilebilir. Turistik bir ürün olarak Ezine Beyaz peynirinin, Trakya peyniri olarak incelenmesi, sınıflandırılması, tespit edilen örneklem üzerinden, üretimde standardın belirlenmesi adına coğrafi işaretli ürün olarak belirlenen üretim özelliklerine ve içeriğe uygun olarak üretilip üretilmediğinin tespiti ile sonuçların ortaya konulmasıdır.

1.3. Araştırmanın Önemi

Geçmişten günümüze kadar olan süreçte dünya genelinde toplumların kendisine özgü yöntem vb. etkiler doğrultusunda üretmiş olduğu peynir çeşitleri bulunmaktadır. Bu peynir çeşitleri aynı zamanda kendisine özgü üretim yöntem ve koşulları nedeniyle geleneksel bir boyut kazanmış ve kültürel bir değer ortaya koymuştur. Bu bağlamda Trakya Bölgesi peyniri olarak Ezine peyniri için coğrafi işaret standartları içerisinde özelliklerinin uygunluğunun incelenmesi ve genel anlamda kültürel açıdan bir değer anlaşılmaması noktasında açıklayıcı olacaktır.

İKİNCİ BÖLÜM

Bu bölümde peynirin tarihçesinden bahsedilmekte ve geçmişten bugüne peynirin tarihsel gelişimi ele alınmaktadır. Türk mutfak kültüründe peynirin Türkiye'nin mevcut coğrafi konumunda geçmişten günümüze kadar olan süreçte pek çok farklı kültüre sahip farklı toplumların yaşam sürmesi dolayısıyla Anadolu'nun tümünde pek çok farklı kültür, gelenek, örf, adet ve alışkanlık bulunmaktadır. Bu durum yemek kültürü kapsamında peynir çeşitliliğine yansıyor ve zaman içerisinde yemeklerde de kullanılarak Türk mutfağındaki yemeklerin çeşitliliğinin artmasında önemli etkenlerden biri olarak öne çıkmaktadır.

KURAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Peynirin Tarihçesi

Süt yapısı dolayısıyla muhafaza edilmesi oldukça güç bir üründür. Bu nedenle tarihsel sürece bakıldığında sütün dayanıklılığını arttırmak, işlevini koruyabilmek ve taşınabilir hale getirebilmek amacıyla çeşitli ürünlere dönüştürüldüğü gözlemlenmektedir. Bu ürünler peynir, yoğur ve tereyağı gibi ürünlerden oluşmaktadır. Söz konusu bu ürünler süt ürünleri olarak ifade edilmekle birlikte kendi kapsamlarında da çeşitlere ayrılmaktadır. Söz konusu süt ürünleri arasında en yaygın tüketilen ürünlerden biri olan peynir, yüzyıllardır

dünya genelinde toplumların büyük bir çoğunluğunun çoğu zaman geleneksel yöntemlerle nesiller boyu aktarılan bir kültürel gıda olarak ifade edilebilir (Kamber, 2007a). Peynir çeşitlerine ilişkin literatür araştırmaları değerlendirildiğinde dünya genelinde 1000-4000 kadar peynir çeşidi bulunduğu ifade edilmektedir. (Stanley, 1998; Sandine ve Elliker, 1970; Burkhalter, 1981). Peynirin ana hammaddesi süt olmakla birlikte pek çok peynir çeşidi oluşumunun altında yatan sebepler ise üretim sürecinde kullanılan süt türleri, maya çeşitleri, pıhtılaşma kontrolü, işleme, yağlılık, gelişim süreci ve gelişim koşulları, tuzlama gibi farklı sebepler olmaktadır (Fox ve McSweeney, 2004).

Tarihsel süreç kapsamında süt ürünleri çeşitleri arasında en yaygın tüketilen ürünlerden biri olan peynirin ilk olarak kim tarafından, ne zaman, nerede ve nasıl yapıldığına ilişkin kesin bilgiler bulunmamaktadır. Bu konuya ilişkin olarak pek çok rivayet öne sürülmekte ve pek çok farklı görüş bulunmaktadır. Menges, peynirin ilk olarak bir Arap gezgin tarafından üretildiğini öne sürmekle birlikte bu üretimin tesadüfi olduğunu belirtmektedir. Bu bağlamda söz konusu gezgin sütü bir hayvan derisinden imal edilen bir torba içerisinde taşıırken farkında olmadan peynir ürettiğini öne sürmektedir. Yunan düşünürleri olan Hipokrat, Herodot ve Strabon ise peynirin ilk olarak İskit Türkleri tarafından üretildiğini öne sürmektedir. Bu bağlamda İskit Türkleri kısırak sütünü kullanarak ilk peyniri üretmişlerdir. Kosikowski, peynirin Moğol ve Türk toplulukların ata toplulukları tarafından üretildiğini belirtmektedir. Bu bağlamda söz konusu topluluklar Kavimler Göçü olarak bilinen ve Türk topluluklarının Orta Asya'dan Avrupa bölgesine göç ettiği esnada keçi sütünü fermente ederek peynir ürettiğini belirtmektedir. Kuntze'ye göre ilk peynir üretimi Fin göçmenler tarafından geliştirilmiştir. Bu bağlamda çeşitli yollar arayan söz konusu göçmen topluluğu peynir üretimine ilişkin çeşitli teknikler geliştirmiştir. Kindsted (2012)'ye göre peynir üretimi M.Ö. 7000'li yıllara kadar dayanmaktadır. Bu bağlamda söz konusu dönemlerden itibaren Anadolu bölgesinde çömlek kaplar kullanılarak peynir üretildiğini öne sürmektedir (Kamber, 2005; Kindsted, 2012; Ekinci, 2014; Bal Onur ve Aksoy Biber, 2017).

Genel olarak söz konusu önermeler değerlendirildiğinde pek çok farklı görüş bulunduğu gözlemlenmektedir. Bu bağlamda peynirin üretimine ve üreticilerine ilişkin kesin bilgiler bulunduğu ifade edilememektedir. Bununla birlikte peynirin özellikle bir yöntem özelinde üretilmediği ve tesadüfi bir şekilde ortaya çıktığı çıkarımı yapılabilir. Peynir üretimine ve tarihine ilişkin olarak arkeolojik keşifler incelendiğinde ise 8000 yıl önce çeşitli hayvan ve bitkilerin evcilleştirildiği Neolitik Çağ ve Mezopotomya olarak da bilinen Bereketli Hilal adlı bölgede ortaya çıktığı düşünülmektedir (Fox vd., 2017).

Neolitik dönemde gerçekleştirilen evcilleştirme uygulamalarının temel amacı paleolitik dönem kapsamında avcı-toplayıcı topluluklar tarafından hayvanların eti, kemiği ve derisinden faydalanmak olmasına karşın Neolitik dönem ile birlikte tarım ve hayvancılık uygulamaları da bu amaçlar arasında yer almıştır. Bu bağlamda tarım ve hayvancılık uygulamalarının başlamasıyla birlikte süt ve süt ürünlerinin de ortaya çıktığı

düşünülmektedir (Uhri, 2016). Bereketli Hilal olarak adlandırılan ve Mezopotomya olarak da bilinen bölgede yaşayan Neolitik köylülerin tarım uygulamalarına başlamasıyla birlikte söz konusu bölgelerde o dönem için genel anlamda yaban hayvanı olarak sınıflandırılacak koyun ve keçiler toplanmaya başlamıştır. Dolayısıyla hayvanların evcilleştirilmesinin M.Ö 8000 ve 7000 yılları arasında gerçekleştirildiği düşünülmektedir. Büyükbaş hayvanların evcilleştirilmesinin ise M.Ö. 6100 ile 5800 yılları arasında Balkanlar'da yer alan Makedonya ve Anadolu bölgelerinde gerçekleştirildiği düşünülmektedir (Hole, 1989; Cauvin, 2000; Barker, 2006).

Küçükbaş hayvanların M.Ö. 7000'li yıllar itibariyle Bereketli Hilal olarak adlandırılan bölgede evcilleştirildiği genel kabul gören bir önerme olmakla birlikte söz konusu döneme ait olan ve söz konusu bölgelerde bulunan küçükbaş hayvanların kemik kalıntıları analiz edildiğinde evcilleştirilen hayvanların süt ve süt ürünleri yerine et tüketimi için yetiştirildiği tespit edilmiştir. Bu önermeyi destekleyen bir varsayım olarak ise süt içinde yer alan laktoz enziminin söz konusu dönemdeki insanlar için eksik olduğunun düşünülmesi nedeniyle süt tüketmedikleri düşünülmektedir (Barker, 2006). Söz konusu dönemde hayvancılığın amaçları olarak et üretiminin yanı sıra süt üretimi için de gerçekleştirilmesine ilişkin olarak düşünceler ise çanak ve çömleklerin kullanıldığı döneme ilişkin bulunan bir çömlek kalıntısında süt yağı kalıntıları tespit edilmesiyle birlikte ortaya çıkmıştır (Evershed vd., 2008). Bununla birlikte sütün muhafaza edilmesinin güç edilmesi nedeniyle bir ürün olarak işlenmesinin amaçlarından bazıları olan taşınabilirlik ve depolama gibi amaçlara ilişkin olarak bu dönem içerisinde çanak ve çömlek üretiminin başlaması önemli bir gelişme olarak değerlendirilmektedir (Kindsted, 2012).

Neolitik dönem kapsamında çanak ve çömlek gibi materyallerin kullanılmaya başlamasıyla birlikte sütün çömlek gibi kaplarda saklanması için bir alan oluşturulmuştur. Bu bağlamda söz konusu çömleklerde muhafaza edilen sütler sıcaklık ve bakterilerin etkisi dolayısıyla laktik asit üretimine neden olmakta ve sütün topaklanmasına neden olmaktadır. Bu durum kısaca söz konusu dönemdeki toplulukların farkında olmadan sütü fermente etmesi ve sütün pıhtılaşmasına sebep olması olarak açıklanabilir. Daha sonrasında ise sütün topaklanmaya başlamasıyla birlikte söz konusu toplumların sütün dayanıklılık süresini, karıştırılan topaklanmış sütün içerisinde ayrışan katı topakların altında kalan sıvının ise peynir altı suyu olduğunu öğrendikleri düşünülmektedir. Ayrıca Neolitik dönem topluluklarının laktozu sindirememesi nedeniyle süt tüketmemeleri ve bunun peynir altı

suyundan kaynaklandığını fark ettikleri ve bir süt ürünü olan peynirin sindirilebilir olduğunu öğrendikleri tahmin edilmektedir. Buna bağlı olarak Neolitik toplulukların peynir altı suyunu ayırtırmaya ilişkin olarak çeşitli teknikler geliştirmeye yönelttiği tahmin edilmektedir. Neolitik toplumun çömlekçilik konusunda uzmanlaşmasıyla birlikte peynir üretimine ilişkin olarak günümüzde elek olarak bilinen bir materyal ürettikleri düşünülmektedir. Bu çıkarımların tamamı ise söz konusu dönemlere ilişkin olarak tespit edilen arkeolojik keşiflerden yapılmaktadır (Kindsted, 2012). Ayrıca söz konusu döneme ilişkin arkeolojik keşiflerden biri olan elek olarak kullanılan çömlekler ile birlikte süt ve süt ürünleri üretiminin Avrupa ve Yakın Doğu bölgelerinde günümüze kadar olan süreçte peynirin bir kültürel miras olarak aktarılması ilişkilendirilmektedir. Bu bağlamda 20. YY'ın ilk dönemlerinde Avrupa Bölgesinde peynir üretiminde seramik kapların kullanıldığı gözlemlenmektedir (Kindsted, 2012).

Söz konusu süreç yapılan çıkarımlar doğrultusunda değerlendirildiğinde ihtiyaç fazlası süt varlığı, çömlekçilikte uzmanlaşma ve sütün bu çömleklerde muhafaza edilmesiyle tesadüfen keşfedilen süt pıhtılaşması ile peynir üretiminin keşfedildiği ve süt üretiminin Bereketli Hilal olarak adlandırılan bölgede yaygınlaştığı gözlemlenmektedir. M.Ö. 6500 ile 6000'li yıllara ait olduğu tespit edilen arkeolojik kalıntılar kapsamında bulunan çömlekler analiz edildiğinde organik kalıntıların bulunduğu ve bu dönem için süt ürünlerinin çömlek kaplarda depolamak amacıyla kullanıldığı varsayımını doğruladığı gözlemlenmektedir. Bununla birlikte Kalkolitik dönemde ise çeşitli çömleklerin yalnızca peynir ve tereyağı üretimi ve tüketimi için kullanıldığına ilişkin görüşler de bulunmaktadır (Evershed vd., 2008).

Neolitik toplumun M.Ö. 7000'li yıllarda peynir üretimini keşfetmesi söz konusu toplum için büyük bir adım olarak değerlendirilmektedir. Bu bağlamda Neolitik toplum süt ve süt ürünlerinden biri olan peynirin besin değerlerini keşfetmiş ve önemli bir besin olarak kabul etmiştir. Böylece zaman içerisinde farklı toplumlarda da yer edinen peynir üretimi geçmişten günümüze olan süreçte kültürel bir gıda olarak aktarılmakla birlikte çeşitlenmesine de yol açmıştır (Kindsted, 2012).

Neolitik toplumların farklı sebepler dolayısıyla Pakistan, Afganistan, İran ve İndus Nehri, Yakın Doğu bölgesinden Güney'e ve Mezopotomya bölgesinin Güney kesimine

doğru g etmesiyle birlikte peynir yapımı farklı uygarlıklara taşınmıştır. Bu uygarlıklar ise Mezopotomya ve Mısır uygarlıklarıdır. Neolitik toplumlar söz konusu bölgelerin yanı sıra Kuzey'e doğru ve günümüzde Türkiye sınırları kapsamında Trakya, Balkanlar, Tuna ve Ren Nehirleri doğrultusunda İngiltere'ye g etmiştir. Bir diğer g hareketinde ise Doğu Akdeniz sahili boyunca İspanya, İtalya, Fransa ve Yunanistan'a ulaştıkları gözlemlenmektedir. Neolitik toplumların bu bölgelerdeki kalıntılarına ilişkin yapılan kazılarda elde edilen çmlek kalıntıları incelendiğinde süt ve süt ürünleri üretimine ilişkin olarak peynir, terayağı gibi ürünlerin üretimini de bu bölgelerde gerçekleştirmeye devam ettiği gözlemlenmektedir. Bu bağlamda Neolitik toplum tarafından keşfedildiği düşünölen peynirin Yakın Doğu, Akdeniz, Avrupa ve Orta Doğu bölgelerinde yaygınlaştığı çıkarımı yapılmaktadır (Kindsted, 2012).

M.Ö. 3500-3100 yıllarında Mezopotomya bölgesinde yapıldığı düşünölen ve günümüz itibariyle Bağdat Müzesi'nde sergilenen taş kabartmalar ve figürler incelendiğinde Sümer Medeniyeti'nin de süt ve süt ürünleri üretiminde yetkin olduğu gözlemlenmektedir. Bu bağlamda söz konusu dönemde ineklerden sağılarak elde edilen sütlerin kaplarda biriktirildiği ve akabinde yayıklandığı gözlemlenmektedir. Bununla birlikte Sümer ve Akad Medeniyetleri kapsamında 200'den fazla peynir çeşidi üretildiği düşünölmektedir (Ünsal, 2009).

Hitit Medeniyeti'ne ait tabletlerde betimlenen ideogramlar çzömlenerek Türkçe'ye çevirilmiştir. Bu ideogramların temsilleri şu şekildedir:

- “GA” İdeogramı = Süt
- “GA.KIN.AG” İdeogramı = Peynir
- “GA.KALA.GA” İdeogramı = Koyun sütü, yoğurt
- “GA.EM.şU” İdeogramı = Ekşiyen süt anlam ve kelimelerini tanımlamaktadır.

Yukarıda yer alan ideogramlar arasında “GA.EM.şU” ideogramının anlamı değerlendirildiğinde sütün fermente edilerek farklı şekillerde üretildiği varsayımını kanıtlayıcı bir unsur olduğu görölmektedir. Bununla birlikte Hitit Medeniyeti'nin süt ve süt ürünlerini hayvan derilerinden imal edilen tulum ya da çmlek ve küplerde muhafaza ettikleri öne sürölmektedir (Albayrak vd., 2008; Karauğuz, 2006).

M.Ö. 2000’li yıllarda kurulan Babil İmparatorluğu döneminde ise peynirin sınıfsal bir gıda olduğu gözlemlenmektedir. Bu bağlamda söz konusu dönemde bir süt ürünü olan peynir, soylu sınıfının tükettiği bir yiyecek olarak kabul edilmektedir. İsviçre’de yapılan kazılarda M.Ö. 5000’li yıllara ait süt süzme kapları elde edilmiştir. Bu arkeolojik keşifler değerlendirildiğinde bir süt ürünü olan peynirin Avrupa bölgesinde Sümer Medeniyeti’nden önce üretilmeye başlandığını ifade etmektedir. Bununla birlikte Fransa ve İtalya’da Antik Dönem’e ilişkin yapılan arkeolojik araştırmalarda M.Ö. 2800’lü yıllara ait olduğu düşünülen süt süzme kapları elde edilmiştir. Bu keşifler ise peynirin Sümerler’den önce Güney Avrupa bölgesinde de peynir üretimi yapıldığını göstermektedir (Kamber, 2005).

Dört semavi dinden biri olan Yahudilik dininin kutsal kitabı olan Tevrat’ta yer alan metinler incelendiğinde peynirden bahsedildiği gözlemlenmektedir. Bununla birlikte eski İbranice dilinde üretilen eserlerden birinden Kudüs topraklarında bulunan bir atletizm alanı işaret edilirken “Peynir İmalatçıları Ovası’nın yakınında” şeklinde bir ifade kullanıldığı gözlemlenmektedir. Bununla birlikte bazı eski İbranice eserlerde peynir üretimi için kullanılacak sütün keçi derisinden imal edilen bir tulumun içine konulduğundan ve bu işlemin akabinde içine bir işkembe parçası atılması gerektiğini belirten ifadeler yer aldığı gözlemlenmektedir. Söz konusu eserlerde keçi derisinden imal edilen bir derinin içine doldurulan sütün pıhtılaşmasının ardından pıhtının insan eliyle ovuşturularak parçalandığı ve daha sonrasında güneşletilmesinin akabinde tuzlanarak yendiği belirtilmektedir. Fakat Tevrat’ta bu ifadenin aksine keçi sütünün içine herhangi bir organ parçasının atılmasının yasak olmasına karşın bu uygulama ile elde edilen peynirin tüketimi “mekruh” bir eylem olarak kabul edilmemektedir. Yahudi toplumunun tüketiminin uygun olduğu peynire “kaşer” dediği çıkarımının bu şekilde oluştuğu varsayılmaktadır (Kamber, 2005).

M.Ö. 1000’li yıllarda Roma ve Yunan halklarının pek çok farklı peynir çeşidi ürettiklerine ilişkin görüşler bulunmasına karşın bu görüşleri kanıtlamaya yetecek kadar bulgu elde edilememiştir. Söz konusu peynirler farklı çeşitlerde olmasına karşın genel anlamda sınıflandırılarak koyun veya keçi peyniri olarak ifade edilmektedir. Bununla birlikte söz konusu dönemde Roma ve Yunan halkları kapsamında bir süt ürünü olan peynir, sınıfsal bir yiyecek olarak görülmemektedir. Bu dönemde peynir sınıfsal bir

tüketime tabi olmamasına karşın sınıfsal olarak değerlendirildiğinde peynir üretiminde kullanılan süt kalitesine ve çeşidine göre sınıfsal bir tüketim olarak değerlendirilmektedir. Bu bağlamda alt tabaka tarafından tüketilen peynirlerin keçi ve inek sütünden üretildiği, soylu sınıfta ise tüketilen peynirlerin koyun sütünden üretildiği gözlemlenmektedir. Söz konusu dönem kapsamında Roma İmparatorluğu incelendiğinde bir süt ürünü olan peynir üretimi ve tüketimine ilişkin ziyafetler düzenlendiği gözlemlenmektedir. Ayrıca Roma İmparatorluğu'na bağlı askerler için günlük öğünlerinde verilen gıdalardan birinin peynir olduğu gözlemlenmektedir. Yunan toplumunda ise inançları doğrultusunda Olympos Dağı'nda bulunduğunu kabul ettikleri tanrılarına hediye olarak peynir sundukları gözlemlenmektedir. Bununla birlikte Yunan şehir devletleri kapsamında düzenlenen olimpiyatlarda yarışan kişilerin güçlenmesi amacıyla peynir tükettiğine ilişkin kanıtlar bulunmaktadır (Kamber, 2005; Ünsal 2009).

Orta Çağ'da peynir üretiminin ve peynir çeşitlerinin oluşumunda en önemli faktörler olarak feodal beyliklerin ve manastırların öne çıktığı gözlemlenmektedir. Bu bağlamda söz konusu dönemde Manastırlar'ın tarım başta olmak üzere peynir üretimi ve peynir çeşitlerinin oluşumunda önemli katkılar sunduğu gözlemlenmektedir. Ayrıca Manastırlar'ın bu dönemde pek çok farklı peynir çeşidi keşfettikleri gözlemlenmektedir. "Munster" olarak bilinen bir peynir çeşidinin isminin Manastır isminden geldiği gözlemlenmektedir. Bununla birlikte söz konusu dönemde peynirin bir ilaç olarak da kullanıldığı gözlemlenmektedir (Fox, 2011).

Amerika kıtasının keşfedilmesiyle birlikte 17. Yüzyıl itibariyle Amerika'ya göç etmeye başlayan Avrupa toplumları bu bölgede peyniri tanıttığı gözlemlenmektedir. Bu bağlamda ilk göçmenler kıtanın Atlantik kıyılarına bakan bölgelerinde yerleşmiş ve peynirin yaygınlığı bu bölge ile sınırlı kalmıştır. İsviçre'de 19. Yüzyılda gerçekleşen bir ekonomik krizin sonucu olarak halk işsiz kalmış ve İsviçre halkının bir kısmı Amerika'nın bir eyaleti olan Wisconsin'e göç etmeye karar vermiştir. İsviçre halkının Wisconsin'e göç etmesinin ardından peynir Amerika kıtasının iç bölgelerinde de yayılmaya başlamıştır. Peynir dünya genelinde yaygınlaşmasıyla birlikte endüstriyel bir boyut kazanmış ve fabrikasyon üretimine başlanmıştır. Bu bağlamda peynirin ilk seri üretimi ABD'de (Amerika Birleşik Devletleri) 1851 yılında kurulan bir fabrika ile başlamıştır. 1899 yılına gelindiğinde ise Avrupa bölgesinde ilk olarak İngiltere'de bir peynir fabrikası üretime

başlamıştır. 1930'lu yıllara gelindiğinde ise teknolojik gelişmelerle birlikte peynir üretimi otomasyona bağlanmıştır. Bununla birlikte süt ve süt ürünlerine ilişkin yapılan araştırmalar sonucunda tespit edilen mikroorganizmaların peynirin yapısındaki rolünün tespit edilmesiyle birlikte üretime ilişkin gelişmeler de buna göre düzenlenmeye başlamış ve bu yaklaşım günümüz itibariyle de sürmektedir (Kamber, 2005; Fox, 2011).

Günümüz itibariyle yaygınlıkla tüketilen peynir çeşitlerinin bir kısmının beylikler döneminde ortaya çıktığı düşünülmektedir. Bu bağlamda Aydınoglu Umur Bey tarafından 14. Yüzyılda yazdırılan "Tabiatname" adlı eserde peynir çeşitlerine ilişkin olarak taze peynir ve teleme peynirinden bahsedildiği gözlemlenmektedir. Osmanlı İmparatorluğu döneminde süt ve süt ürünleri şehir merkezlerinden ya da kazalardan temin edilmekle birlikte farklı bölgelerden de ticari faaliyetlere söz konusu olduğu gözlemlenmektedir. Saray'ın süt ürünlerinin ise "mastgiran-ı hassa" olarak isimlendirilen kişiler tarafından temin edildiği bilinmektedir. Osmanlı İmparatorluğu'nun aynı zamanda Karadeniz, Rumeli ve Eflak limanlarından büyük miktarda tulum ve tekerlek peyniri ihraç ettiği bilinmektedir. Bununla birlikte söz konusu dönemlerde Osmanlı mülkiyetinde olan Limni ve Midilli adalarının taze peynir ihracatı ile anıldığı bilinmektedir. Osmanlı mülkiyetinde olan diğer bölgelerden Yalova, İzmit ve Darıca kasabalarının ise kaşar peyniri ihracatçısı olarak anıldığı bilinmektedir. Evliya Çelebi tarafından kaleme alınan Seyahatname adlı eserde 17. Yüzyıl kapsamında Osmanlı Dönemi betimlenmekle birlikte eser kapsamında İstanbul bölgesinde 400'e yakın esnafın peynir üretimi gerçekleştirdiği bilinmektedir. Bununla birlikte eser kapsamında peynir çeşitleri olan Kesme Peyniri, Kaşkaval Peyniri ve Teleme Peyniri başta olmak üzere farklı peynir çeşitlerinden bahsedilmektedir (Pişkin, 2010).

2. Beyazıt döneminde çıkartılan bir kararnamede Osmanlı İmparatorluğu'nun ticari faaliyetlerine söz konusu olan peynir çeşitlerinden bahsedildiği gözlemlenmektedir. Söz konusu kararname incelendiğinde bahsedilen peynir çeşitleri şu şekilde sıralanmaktadır (Kamber, 2005):

- Taze kaşkaval peyniri
- Taze dil peyniri
- Taze çayır peyniri
- Taze lor peyniri

- Mudurnu peyniri
- Karaman peyniri
- Sofya peyniri
- Eşme peyniri
- İzmir tulum peyniri
- Rumeli tulum peyniri
- Çimi tulum peyniri
- Beyaz peynir
- Balkan kaşkaval peyniri söz konusu kararname kapsamında İstanbul şehrinde tüketilen peynir çeşitleri olarak ifade edilmektedir.

2.2. Peynir Kelimesinin Etimolojik Olarak İncelenmesi

Genel olarak peynire ilişkin kaynaklar incelendiğinde şu şekilde; *“kısmen veya tamamen yağı alınmış/alınmamış çeşitli hayvanlara (inek, koyun, keçi vb.) ait sütlerin, çeşitli süt ürünleri artıklarının (tereyağı, yoğurt, yayık altı veya peynir altı suyu) ya da bunlarının karışımlarının maya ve zararsız organik asitler veya ekşitme yolu ile oluşturulan pıhtısının, direkt ya da çeşitli tat ve koku verici maddeler katılarak değişik şekillerde işlenmesi sonucu olgunlaştırılmadan ya da çeşitli şekillerde olgunlaştırılmasıyla elde edilen ürün”* tanımlandığı gözlemlenmektedir (Kamber, 2005).

Dünya Sağlık Örgütü'nün (DSÖ) peynir üretim ve tüketimine ilişkin olarak geliştirmiş olduğu Peunir İçin Genel Standartlar Kodeksi (Codex of General Standard For Cheese) adlı bir doküman bulunmaktadır. Söz konusu doküman kapsamında peynir; *“kaplanabilen ve peynir altı suyunun süt miktarını geçmediği, süttten elde edilmiş, olgunlaşmış veya olgunlaşmamış, yarı yumuşak, sert veya ekstra-sert bir ürün”* şeklinde tanımlanmaktadır. Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği kapsamında peynir; *“hammadenin uygun bir pıhtılaştırıcı kullanılarak pıhtılaştırılması ve pıhtıdan peynir altı suyunun ayrılmasıyla ya da süütün permeatinin ayrılmasından sonra pıhtılaştırılmasıyla elde edilen, farklı sertliklerde ve yağ içeriklerinde, salamura ile ya da kuru tuzlama ile tuzlanarak ya da tuzlanmadan, starter kültür kullanarak ya da kullanmadan, telemesi haşlanarak ya da*

haşlanmadan, çeşnili ya da çeşnisiz olarak, tekniğine uygun olarak üretilen, olgunlaştırılmadan ya da olgunlaştırıldıktan sonra tüketilen, çeşidine özgü karakteristik özellikleri gösteren süt ürünleri” olarak ifade edilmektedir. Türk Dil Kurumu (TDK) kapsamında ise “maya ile katılaştırılarak süttten yapılan ve birçok türü olan besin” olarak tanımlandığı gözlemlenmektedir.

Fox ve McSweeney peyniri; “dünya çapında çok çeşitli tat ve formlarda üretilen bir grup fermente süt bazlı gıda ürünlerine verilen genel ad” olarak tanımlamaktadır. Peynir etimolojik olarak değerlendirildiğinde “peynir” sözcüğünün Latince’de “bir kalıp içinde bulunan, üretilen” anlamını ifade “formaticus” kelimesinden geldiği düşünülmektedir. Eski Yunan dilinde “formos” olarak adlandırılan ve kamyş ya da ağaç dallarından üretilen sepetlerde taze peynir suyu veya sağılmış sütlerin süzdürüldüğü bilinmektedir. Roma halkının ise süzme kabı olarak fırınlanmış kil ya da ağaçtan ürettikleri süzme kaplarının “forma” olarak adlandırıldığı bilinmektedir (Fox ve McSweeney, 2004). İtalya toplumlarında bahsi geçen sözcükler ile aynı anlama gelen “formaggio” kelimesini kullandıkları görülmektedir. Fakat İtalyanca’da bu sözcük bir kalıp yerine peyniri betimlemek amacıyla kullanılmaktadır. Fransızca’da da bahsi geçen sözcüklerin yapısının korunarak fromage sözcüğünü kullandıkları gözlemlenmektedir. Diğer Avrupa toplumları kapsamında incelendiğinde ise İngilizce’de “cheese”, Hollandaca’da “kaas”, Almanca’da “käse” ve İspanyolca’da ise “queso” sözcüklerinin kullanıldığı gözlemlenmektedir (Ünsal, 2009).

Dünya genelinde peynir farklı isimler kapsamında tanımlanmaktadır. Bu bağlamda Türk-Moğol İmparatorluğu döneminde Hint yarımadasında ortak bir dil olarak konuşulan Urdu dili kapsamında peynirin “chiz” olarak adlandırıldığı bilinmektedir. Başka ülkelerde ise peynir şu kelimeler ile tanımlanmaktadır (Ünsal, 2009; Kamber, 2005):

- Arabistan’da “cebbene”,
- Bulgaristan’da “sirene”,
- Finlandiya’da “juusto”,
- İsveç’te “ost”,
- Macaristan’da “sajt”,
- Polonya’da “ser”,

- Romanya’da “brinza”,
- Rusya’da “sir”,
- Yunanistan’da “tiri” şeklinde tanımlanmaktadır.

Türkçe’de peyniri ifade etmek amacıyla kullanılan en eski sözcüğün “Bışlak” kelimesinin olduğu bilinmektedir. Söz konusu sözcüğün ilk defa “İbnü-Mühenna Lügati” adlı eserde kullanıldığı gözlemlenmektedir. Günümüz itibariyle fermente edilerek katı bir hale getirilen ve çeşitli yöntemlerle işlenen süt ürünlerini ifade etmek amacıyla kullanılan “peynir” sözcüğünün Farsça’dan Türkçe’ye geçtiği bilinmektedir. Bu bağlamda “peynir” sözcüğünün ilk olarak Mısır Memlûkleri tarafından oluşturulan Türkçe sözlüklerde ve geçmiş dönemlerde Anadolu bölgesinde yazılan metinlerde kullanıldığı gözlemlenmektedir. Mısır Memlûkleri tarafında oluşturulan Türkçe sözlüklerde peynir kelimesi “beynir, penir, benir” gibi Farsça’ya ait formlarda kaleme alındığı gözlemlenmektedir. Bununla birlikte söz konusu sözlüklerde peynirin anlamsal karşılığı olarak “irimçik, çiet, çıkıt” gibi Türkçe formlarda kelimelerin kullanıldığı gözlemlenmektedir (Ögel, 1978).

Eski Türkçe dillerinde anlamsal olarak peynir kelimesinin karşılığını veren kelimelerin ilk olarak Uygur Türkleri tarafından M.S. 750 yıllarında kullanıldığı gözlemlenmektedir. Bu bağlamda Kaşgarlı Mahmut tarafından kaleme alınan “Divan-ı Lügati’t Türk” adlı eserde taze peynir; “udhitma, udma” sözcükleri ile ifade edilmektedir. Söz konusu kelimeler Uygurca kökenli olmakla birlikte anlamsal olarak katılaştırmak, mayalamak ve bekletmek, uyutmak gibi anlamlara gelmektedir. Ayrıca söz konusu kelimelerin kökeni ise “udhit” kelimesinden meydana gelmektedir (Ünsal, 2009).

Yusuf Has Hacip tarafından 11. Yüzyılda kaleme alınan “Kutadgu Bilig” adlı eserde genel olarak devlet yönetimine ilişkin bilgiler yer verilmesine Türk toplumunun kültürel unsurlarına ilişkin bilgilere de yer verilmektedir. Bu bağlamda söz konusu eser kapsamında Türk toplumunun yemek kültüründe yer alan sucuk, pastırma, yumurta, bal, yoğurt, peynir ve peynir türlerinden bahsedildiği gözlemlenmektedir. Yağı alınmış ve süzülerek yoğurdun kurutulmasıyla üretilen peynir çeşidinin “kurut” olarak adlandırıldığı gözlemlenmektedir. Kurut olarak adlandırılan peynirin pişirilmesinin akabinde tekrar kurutulmasının sonucunda siyah bir peynir ortaya çıkmaktadır. Söz konusu peynir ise Anadolu bölgesinde “kara kurut”, İran’da ise “tarf siyah” ya da “kashk siyah” olarak

adlandırılmaktadır. Günümüz itibariyle Anadolu bölgesinin pek çok farklı yerinde üretilen bu peynir şu isimler ile tanımlanmaktadır (Ünsal, 2009):

- Çökelek
- Kiş
- Keş
- Keşk
- Kesük

2.3. Peynirin geleneksel bir ürün olarak değerlendirilmesi

Geleneksel bir gıda, tüketimin ve/veya üretimin kültürel bir aktarım ile eyleme dönüşümünü taşımaktadır. Bu bağlamda Guerrero vd.'e (2009) göre geleneksel gıdalar; *“özel kutlamalarla, dönemle ilişkilendirilen veya sıklıkla tüketilen, genellikle bir nesilden diğerine aktarılan, gastronomik mirasın bir parçası olarak özel bir yöntemle üretilen, duysal özellikleri nedeniyle diğer gıdalardan ayrılabilen ve belirli bir yerel alan, bölge veya ülke ile ilişkilendirilen özgün ürünler”* olarak tanımlanmaktadır. Bir başka tanıma göre geleneksel gıda; *“kültürel kimliğin bir parçası olarak, belirli bir gruba ya da etnik kökene ait insanların paylaştığı belirli hazırlık ve tüketim alışkanlıkları”* olarak tanımlanmaktadır (Sharif vd., 2016). Türk Gıda Kodeksi kapsamında ise “geleneksel hammaddeler kullanılarak üretilen veya geleneksel bir bileşim ya da geleneksel bir üretim biçimi ile tanımlanan veya doğrudan geleneksel bir üretim biçimine dayanmamakla birlikte, böyle bir üretim tarzını yansıtan işlemlerden geçirilmiş olması nedeniyle aynı kategorideki benzer ürünlerden açıkça ayrılabilen ürünler” şeklinde tanımlandığı görülmektedir. Söz konusu tanımlamalardan farklı bir bakış açısı kapsamında geleneksel gıda sürdürülebilir olmakla birlikte, bir coğrafya ile ilişkili ve zamana bağlı olarak farklılık göstermeyecek yöntemler ile üretilen bir gıda olarak tanımlanmaktadır (Jordana, 2000).

Geleneksel gıdalar herhangi bir toplumun yemek kültüründe ve beslenme alışkanlıklarının belirleyici bir unsur olarak kabul edilmekle birlikte aynı zamanda söz konusu toplumun kültürel zenginliğini de betimleyen unsurlar olması nedeniyle oldukça önemli kabul edilmektedir (Köten ve Ünsal, 2014; Demirci vd., 2014). Türkiye coğrafi konumu ve toplumsal tarii itibariyle pek çok farklı kültürü ve farklı iklimleri kapsamında

barındırmaktadır. Bu bağlamda Türkiye’de geleneksel gıda olarak sınıflandırılabilir çok fazla çeşit olduğu bilinmektedir (Cumhur, 2017). Bu çeşitliliğe ilişkin bilinirliğin dünya genelinde artış göstermesiyle birlikte Türkiye’de gastronomi turizminin de zaman içerisinde artış gösterdiği görülmektedir. Bu bağlamda Türkiye’ye gelen turistler söz konusu gıdaların çeşitliliğine ilişkin merakı ve deneyimleme arzuları nedeniyle gastronomik amaçlı olarak Türkiye’ye turistik seyahat gerçekleştirmektedirler (Deveci vd., 2013).

Her toplum ve her ülkede geleneksel gıdalar arasında en yaygın ürünlerden biri olarak peynir öne çıkmaktadır. Bu nedenle genel anlamda toplumların yemek kültürü açısından oldukça değer görmektedir (Karaca, 2016). Geleneksel gıdalar kapsamında yer alan peynir çeşitleri toplumların uygarlaşmasında önemli sembollerden biri olarak kabul görmeye birlikte kültürel bir öge olması nedeniyle tarihi bir miras olarak değer görmektedir. Bununla birlikte geleneksel olarak sınıflandırılan peynir çeşitleri üretilmiş olduğu coğrafya ve o coğrafyanın koşulları ile ilişkilendirilmektedir (Saygılı vd., 2019, Alichanidis ve Polycroniadiou, 2008). Dünya genelinde toplumlara ve coğrafyalara özgü pek çok farklı geleneksel peynir çeşidi bulunmaktadır. Bununla birlikte Türkiye’de de pek çok farklı geleneksel peynir çeşidinin bulunduğu bilinmektedir (Türkoğlu vd., 2003).

Anadolu’nun farklı bölgelerinde farklı çeşitlerde ve farklı lezzetlere sahip peynirlerin üretildiği bilinmektedir. Söz konusu çeşitlilik için en öne çıkan unsurlar olarak coğrafi konum ve coğrafi koşullar olmaktadır. Ayrıca sütün üretiminde kullanılan sütün temin edildiği hayvanlar, üretim yöntemi, olgunluk süreci, bölgeye özgü kültürel değerler ve alışkanlıklar da belirleyici olmaktadır (Gün vd., 2010, Hayaloğlu, 2008).

Her bölgenin kenine has örf, adet, bilgi, börgü ve alışkanlıkları bulunması dolayısıyla peynir üretiminde çeşitli yöntemler kullanıldığı gözlemlenmektedir. Kamber (2015) tarafından yapılan araştırmada Türkiye’de 130’dan fazla peynir çeşidinin bulunduğu tespit edilmiştir. Bununla birlikte yapılan araştırma kapsamında peynirlerin üretiminde kullanılan yöntemlerin bazı bölgelerde benzerlik gösterdiği fakat üretimde kullanılan malzemelerin ise farklılık gösterdiği belirlenmiştir. Tablo 1.,2, 3, 4, 5, 6, 7 kapsamında Türkiye’de üretilmekte olan geleneksel peynirler bölgeler kapsamında sınıflandırılmaktadır. Bununla birlikte söz konusu peynirlerin üretiminde inek, koyun ve

keçi sütünün yanı sıra söz konusu sütün karışımı ile oluşturulan peynirlerin bulunduğu gözlemlenmektedir (Kamber, 2008).

Tablo 1. Ege Bölgesi'nde Üretilen Geleneksel Peynir Çeşitleri

Üretim Yeri (İl, İlçe, Bölge vb.)	Geleneksel Peynir Çeşitleri
İzmir ve çevresi	İzmir Tulum Peyniri
Tire ilçesi	Tire Çamur Peyniri
Seferihisar ilçesi	Armola Peyniri
Foça, Çeşme, Ayvalık, Karaburun ilçeleri	Sepet Peyniri
Manisa	Çayır Peyniri
Ayvalık	Kirlihanım Peyniri
Milas	Kırtokmak Peyniri
Bodrum	Posa Peyniri
Foça, Çeşme, Ayvalık, Karaburun ilçeleri	Kopanisti
Aydın	Kuru Ezme Peyniri
Afyon	Afyon Tulum Peyniri
İzmir ve Aydın'a bağlı ilçeler	Kuru Çökelek
Milas	Kazıklı Peyniri
Ayvalık	Sepet Loru

Kaynak: Kamber, 2005

Tablo 2. Akdeniz Bölgesi'nde Üretilen Geleneksel Peynir Çeşitleri

Üretim Yeri (İl, İlçe, Bölge vb.)	Geleneksel Peynir Çeşitleri
Isparta ve çevresi	Akçakatık Peyniri
Silifke	Ham Çökelek
Burdur	Keş Peyniri
Isparta ve Eğirdir	Eğirdir Taze Kelle Peyniri
Hatay	Ezme Peynir
Mut ilçesi	Bez Kaşar Peyniri
Isparta	Sütçüler tortusu
Denizli	Süller Tuluk Peyniri
Manavgat, Korkuteli, Akseki ilçeleri	Tulum Keşi

Mersin ve Antalya	Sütlü Peynir
Yalvaç ilçesi	Yalvaç Küp Peyniri
Manavgat, Serik ve Akseki ilçeleri	Çimi Peyniri
Denizli, Isparta, Antalya, Burdur ve Toroslar, Gönen ilçeleri	Yörük Peyniri
Isparta ve çevresi	Dolaz Peyniri
Hatay	Carra Peyniri

Kaynak: Kamber, 2005

Tablo 3. İç Anadolu Bölgesi'nde Üretilen Geleneksel Peynir Çeşitleri

Üretim Yeri (İl, İlçe, Bölge vb.)	Geleneksel Peynir Çeşitleri
Divle	Divle Tulum Peyniri
Çankırı	Küpecik Peyniri
Gölbaşı	Gölbaşı Tulum Peyniri
Sivas	Küp Peyniri
Niğde	Gödelek Peyniri
Sorgun, Boğazlayan, Şefaattli, Yerköy	Çanak Peyniri
Nevşehir, Kırşehir, Aksaray, Çankırı	Çömlek Peyniri
Kayseri	Kayseri Çömlek Peyniri
Kayseri, Tokat	Çiğleme Peyniri
Çankırı ve çevresi	Kesmük Peyniri
Akdağmadeni	Biberli Çökelek
Ayaş	Ayaş Basma ve Ayaş Ovma Peyniri
Akçabelen	Çepni Tulum Peyniri
Konya	Konya Küflü Peynir
Ereğli	Ereğli Bez Tulumu
Karaman	Karaman Tulumu
Beypazarı	Karaşar Tulumu
Çankırı	Ekşi (Siyah) Peynir
Sivas	Pesküten

Kaynak: Kamber, 2005

Tablo 4. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde Üretilen Geleneksel Peynir Çeşitleri

Üretim Yeri (İl, İlçe, Bölge vb.)	Geleneksel Peynir Çeşitleri
İslahiye ilçesi	Kartal Peyniri
Diyarbakır	Örgü Peynir
Şanlıurfa	Urfa Beyaz Peyniri
Gaziantep, Kahramanmaraş	Antep Sıkma Peyniri

Kaynak: Kamber, 2005

Tablo 5. Doğu Anadolu Bölgesi'nde Üretilen Geleneksel Peynir Çeşitleri

Üretim Yeri (İl, İlçe, Bölge vb.)	Geleneksel Peynir Çeşitleri
Erzincan, Elazığ, Tunceli, Bingöl	Erzincan Tulum Peyniri
Bingöl, Elazığ	Pestigen
Bitlis, Van, Siirt, Hakkari	Cacık Peyniri
Siir	Köçer Peyniri
Siirt, Gümüşhane ve Pasinler, Sarıkamış, Aybastı ilçeleri	Karın Kaymağı Peyniri
Van, Bitlis, Hakkari, Siirt	Otlı Peynir
Muş ve Bulanık ilçesi	Motal Peyniri
Kars	Gravyer Peyniri
Van	Otlı Lor Peyniri
Hakkari	Yaprak Peyniri
Kars	Şor Loru
Damal, Selim, Hanak, Selim	Saçak Peyiri
Erzurum, Ardahan, Ağrı, Muş, Kars	Çeçil Peynir
Kars	Kars Kaşarı
Tunceli	Tomas Peyniri
Kars	Deve Dili Peyniri
Hakkari	Dövme Peyniri

Kaynak: Kamber, 2005

Tablo 6. Karadeniz Bölgesi'nde Üretilen Geleneksel Peynir Çeşitleri

Üretim Yeri (İl, İlçe, Bölge vb.)	Geleneksel Peynir Çeşitleri
-----------------------------------	-----------------------------

Bayburt, Rize, Artvin, Trabzon	Kolette Peyniri
Tonya, Yusufeli	Tonya Peyniri
Trabzon	Cami Boğazı
Artvin	Tekne Peyniri
Çorum	Kargı Tulum Peyniri
Ayder, Yukarıkavrun, Elevit, Çiçekli, Çat yaylaları ve Çamlıhemşin ilçesi	Kadina Peyniri
Artvin, Trabzon, Rize	Minzi Peyniri
Trabzon	Minzi Kurut
Bayburt, Erzurum, Rize	Kurçi
Trabzon ve çevre bölgeleri	Süt Kırması
Doğu Karadeniz Bölgesi	Ayran Kırması
Trabzon	İmansız Peyniri
Trabzon ve Artvin	Yer Peyniri
Trabzon	Varil Peyniri
Mengen	Mengen Peyniri
Eskipazar, Yenice ve Safranbolu	Karabük Peyniri
İnebolu	Cabalti Çökeleği
Artvin, Akçaabat, Sürmene	Telli Peynir
Balağot ve Çimen yaylaları, Bayburt, Sürmene ve Araklı ilçeleri	Aho Peyniri
Şavşat	Şor Peyniri
Artvin, Trabzon, Rize, Araklı, Çaykara, Posof, Of, Tonya ilçeleri	Külek Peyniri
Posof, Şavşat	Gorcola Peyniri
Tonya	Tonya Kaşarı
Bayburt	Lorlu Kaşar Kırığı
Ordu, Giresun, Samsun	Ekşimik Peyniri
Rize	Ayran Peyniri
Giresun, Ordu	Keş
Giresun	Giresun Acı Peyniri
Trabzon	Su Peyniri

Artvin	Yumme Peyniri
Yusufeli	Eridik Peyniri
Trabzon	Yayla Peyniri
Artvin	Telli Kremalı Peynir
Sürmene ve Vakfıkebir, Dumanlı ilçeleri	Tulum Kaşarı
Sarıgöl	Yusufeli Küflü Köylü Peyniri

Kaynak: Kamber, 2005

Tablo 7. Marmara Bölgesi'nde Üretilen Geleneksel Peynir Çeşitleri

Üretim Yeri (İl, İlçe, Bölge vb.)	Geleneksel Peynir Çeşitleri
Çanakkale, Bursa, Balıkesir	Mihaliç Peyniri
Balıkesir, Bursa	Sırvakta Loru
Balıkesir, Bursa, Adapazarı, Bilecik, Düzce, Kocaeli, Çanakkale, Biga ve Gönen ilçeleri	Çerkez Peyniri
Bursa, Düzce, Çanakkale, Kocaeli, Bilecik, Adapazarı ve Hendek ilçesi	Abaza Peyniri
Arifiye, Hendek ve Doğançay ilçeleri, Adapazarı	Balkabağı Küp Peyniri
Edirne, Kırklareli, Tekirdağ	Trakya Kaşarı
Bursa, Yenişehir ilçesi	Çoban Peyniri

Kaynak: Kamber, 2005

2.4. Türk Mutfak Kültüründe Peynir

Türkiye'nin mevcut coğrafi konumunda geçmişten günümüze kadar olan süreçte pek çok farklı kültüre sahip farklı toplumların yaşam sürmesi dolayısıyla Anadolu'nun tümünde pek çok farklı kültür, gelenek, örf, adet ve alışkanlık bulunmaktadır. Bu durum yemek kültürü kapsamında peynir çeşitliliğine yansıyor ve zaman içerisinde yemeklerde de kullanılarak Türk mutfağındaki yemeklerin çeşitliliğinin artmasında önemli etkenlerden biri olarak öne çıkmaktadır (Ulu, 2019). Peynir özellikle kahvaltılarda tüketilen bir besin olmakla birlikte farklı öğünlerde de tüketilmektedir. Ayrıca tek başına tüketilen bir besin olmakla birlikte yemeklerde de kullanılmaktadır. Peynirin biçimsel olarak tüketimi bakımından bazı toplumlarda tek başına tüketilen bir besin olarak görülmesine karşın bazı

toplumlarda yemeklerde kullanılan bir besin olarak kabul edilmektedir. Yemek tarifi içine peynirin eklenebilmesi için çeşitli özelliklere dikkat edilmektedir. Bu özellikler toplumlar arasında sübjektif nitelikler bağlamında farklılık göstermesine karşın genel olarak bazı özellikler öne çıkmaktadır. Bu özellikler ise peynirin ufak parçalara ayrılabilir olması ve rendelenebilir olması olmaktadır. Bununla birlikte peynirlerin eriyen bir yapıya sahip olması da dikkat edilen özelliklerden biri olarak öne çıkmaktadır (Croxford, 2010). Peynir kahvaltı ve yemeklerin yanı sıra aynı zamanda tatlılar içinde de kullanılmaktadır (Ulu, 2019).

Peynir toplumların yemek kültürüne bağlı olarak genel anlamda farklı şekillerde ve farklı zamanlarda tüketilen bir besin olmaktadır. Bu bağlamda Türk yemek kültürü kapsamında kahvaltılarda peynir vazgeçilmez bir besin olarak kabul edilmektedir. Bu bağlamda Türk mutfak kültüründe her yörenin kendisine özgü peynir çeşitleri kahvaltılarda tüketilmektedir. Peynir aynı zamanda atıştırmalık bir besin olarak da tüketilmektedir. Bununla birlikte çeşitli unlu mamullerde de peynirlerin kullanıldığı bilinmektedir (Ünsal, 2009; Croxford, 2010).

Türk mutfağında peynirin meze olarak da kullanıldığı gözlemlenmektedir. Bu bağlamda meyhanecilik kültürü kapsamında peynir tüketilmektedir. Bununla birlikte şarap tüketiminde şarap ile yöresel ve uluslararası peynir çeşitleri sunulmaktadır (Swan, 2009).

Peynir ve Gastronomi ilişkisi

2.4.1. Beyaz Peynir

Beyaz peynir Türkiye'nin hemen hemen her bölgesinde üretilen ve tüketilen bir peynir çeşidi olmakla birlikte genel olarak teneke, salama veya Edirne peyniri olarak bilinmektedir. Türkiye'nin özellikle Trakya, Ege, Marmara ve Anadolu bölgelerinde üretilmekte ve tüketilmektedir (Ünsal, 1997: 84). Hemen hemen her yörede üretilen beyaz peynirlerin her yöre için kendine özgü bir tat, koku ve yapısı bulunmaktadır. Bu özelliklerin oluşumunda peynirlerin üretildiği yörenin coğrafi koşulları, bitki örtüsü, üretimde kullandığı yöntemler, kaynak olarak kullanılan sütün elde edildiği hayvan gibi çeşitli etkenler söz konusu olmaktadır. Beyaz peynirin üretimi aşama olarak şu maddeler kapsamında ifade edilmektedir:

- İlk olarak üretim için tercih edilen çiğ ya da pastörize edilmiş süt mayalanabilmesi için pişirilir
- Mayalama sıcaklığına gelen süt üzerine şirden eklenir ve süt pıhtılaştırılır
- Yapısal olarak küçük deliklere sahip olan, pamuktan üretilen ve peynir üretiminde kullanılan cendere bezi ile pıhtılaştırılan süt porsiyonlar
- Porsiyonlanmasının ardından ise üretim için özel olarak hazırlanan salamura içinde tuzlanır ve bekletilir
- Tuzlanarak bekletilen peynir olgunlaşmasının ardından tüketim için hazır olmaktadır.

Beyaz peynir üretim yöntemleride önemli unsurlardan biri olarak üretilen peynirlerin yapısal olarak gözeneklere sahip olma durumu olmaktadır. Beyaz peynir üretiminde çiğ süt kullanılması durumunda koliform grubunda yer alan mikroorganizmalar dolayısıyla üretilen peynirde gözenekli bir yapı söz konusu olmaktadır. Çiğ süttten üretilen beyaz peynirlerin diğer patojenik unsurların oluşumunu engellemek amacıyla en az 3 ay salamura edilmesi gerekmektedir. Beyaz peynir tüketimi için genel olarak tercih edilen ve olması gereken yapı gözeneksiz ve düz bir yapıda olmasıdır (Gün, 2006: 35). Türkiye’de en çok tüketilen beyaz peynirlerden biri olan Ezine peyniri üretiminde koyun, keçi ve inek sütü karışımı kullanılmaktadır. Edirne tipi teneke beyaz peynirinde ise inek ve koyun sütü karıştırılmaktadır. Urfa salamura beyaz peyniri üretiminde çiğ koyun sütü kullanılmaktadır. Konya teneke salamura keçi peynirinde ise yalnızca keçi sütü kullanılmaktadır (Ünsal, 1997: 86-88).

Şekil 1’de en yaygın tüketilen beyaz peynir çeşitlerinden biri olan Ezine Beyaz Peynir örneği gösterilmektedir.



Şekil 1. Ezine Beyaz Peynir Örneği

Kaynak: <https://www.cankurtarangida.com.tr/>

2.4.2. Kaşar Peyniri

Kaşar peyniri oldukça eski ve köklü bir kültürel besin niteliğini taşımaktadır. Halen günümüz itibariyle Türkiye’de ve pek çok farklı mutfak kültüründe her öğün tüketilen bir besin olarak varlığını korumaktadır. Kaşar peyniri kahvaltılarının yanı sıra özellikle çeşitli yemeklerin ana lezzet unsuru olarak tüketilmektedir. Kaşar peyniri, peynir grupları arasında “haşlama peynir” veya “plastik telemeli” peynir gruplarına girmektedir. Kaşar peynirinin isminin ise daha önce bahsedildiği üzere Yahudilikte tüketimi uygun kabul edilen peynirler için kullanmış olduğu “kaşer” sözcüğünden geldiği bilinmektedir. Avrupa ve Amerika topraklarında kaşar peyniri “İtalyan tipi peynir” olarak bilinmektedir. Kaşar peyniri özellikle İtalya, Macaristan, Kafkasya, Slovakya, Balkan ülkeleri ve ABD’de (Amerika Birleşik Devletleri) sıklıkla tüketilen bir peynir çeşidi olmaktadır. Kaşar peyniri Türkiye’nin her bölgesinde üretilen bir peynir çeşidi olmakla birlikte özellikle Trakya, Doğu Anadolu ve İç Anadolu bölgelerinde sıklıkla tüketilen bir peynir olarak karşımıza çıkmaktadır.

Kaşar peyniri için pek çok farklı üretim yöntemi bulunmaktadır. Geleneksel yöntemde ise üretim için süt olarak koyun sütü kullanılmaktadır. Fakat ülkemizde Kars, Adapazarı illeri başta olmak üzere pek çok farklı yörede kaşar üretimi için inek sütü kullanıldığı bilinmektedir. Kaşar peyniri yapısal olarak tekerlek formunda olmakla birlikte sert ve sarımsak bir renge sahiptir. Doğu bölgesinde üretilen kaşar peyniri kalıplarının kabuklarının küflü ve amber renginde bir yapıya sahip olmasına karşın Batı bölgesinde üretilen kaşar peynirlerinin kabukları ise daha ince bir yapıya sahiptir. Ayrıca küfsüz ve sarıya yakın bir renk göstermektedirler (Ünsal, 1997: 104). Kaşar peyniri üretimi aşamalı olarak baskılanma sürecine kadar beyaz peynir ile aynı yöntemlere tabi olmaktadır. Kaşar peynirinin beyaz peynirden ayrımı ise telemin fermente edilmeye başlamasıyla yapılmaktadır. Kaşar peynirinin geleneksel üretim sürecinde peynirde gelişen asit değerleri “sicim çekme” veya “yaprak açma” olarak bilinen yöntemler ile tespit edilmektedir. Bu yöntemler ile peynirin pürüzsüz, esneyen ve parçalamayan bir yapıya gelip gelmediği kontrol edilir ve eğer bu özellikleri karşılıyorsa beklenen haşlama kıvamının oluştuğu kanısına ulaşılmaktadır. Beklenen kıvama gelen peynir ince dilimlere ayrılarak ortalama %3 ile 5 arasında bir tuzun bulunduğu ve sıcaklık olarak ortalama 75-80 °C’ye gelen haşlama suyunun içine atılır ve pişirilir. Bu işlemin ardından yapısal olarak bir hamur

formuna dönüştürülen peynir yoğrulur ve kalıplara dökülür. Günümüz itibariyle yaygın olarak tüketilen kaşar peynirleri seri üretim sonucu elde edilmektedir. Bu süreçte de yine elde edilen peynir hamura dönüştürüldükten sonra kalıplara aktarılmaktadır. Bu sürecin ardından ortalama 6 ay kadar süre ile bir çuval ya da raf üzerinde soğuk hava deposu ya da mağaralarda bekletilmekte ve kaşar peynirinin eskilmesi sağlanmaktadır. Kaşar peyniri genel olarak dayanıklı bir yapıya sahip olması nedeniyle soğuk bir ortamda ortalama 2-3 yıla kadar bozulmadan muhafaza edilebilmektedir (Gün, 2006: 55).

Kaşar peynirleri arasında en çok bilinen çeşitler ve üretildikleri sütler ve yöntemler şu maddeler kapsamında ifade edilmektedir (Eralp, 1953: 227-230):

- Kars Kaşar Peyniri – İnek sütü
- Kırklareli Kaşar Peyniri – Koyun ve keçi sütü karışımı
- Trabzon Kadirga Kaşar Peyniri – Koyun ve tam yağlı inek sütü karışımı
- Tonya Kaşar Peyniri – İnek sütü
- Muş Kaşar Peyniri – İnek sütü
- Bayburt Lorlu Kaşar Kırığı - Teleme içine lor karışımı

Ülkemizde kaşar peyniri kadar sevilen peynir çeşitlerinden biri olan Mihaliç Peyniri özellikle Bursa ve Balıkesir yörelerinde üretilmektedir. Yapısal olarak sert bir yapıya sahip olan Mihaliç peynirinin karakterize özelliklerinden biri ise üretildiği yörelerde yetiştirilen kıvrıkcık cins koyunların sütü kullanılarak üretilmesi olmaktadır. Mihaliç peynirinin üretim yöntemi kaşar peyniri ile büyük ölçüde benzerlik göstermektedir. Bununla birlikte kalıplara aktarılırken bir kelle olarak yapıya sahip olması nedeniyle aynı zamanda Kelle Peyniri olarak da adlandırılmaktadır. Kaşar peyniri ile benzer bir peynir olan Mihaliç peyniri yapısal olarak büyük gözeneklere, keskin bir kokuya sahip olması ve hafif tuzlu bir lezzeti olması dolayısıyla kaşar peynirinden ayrılmaktadır (Yaygın vd., 1984: 19; Özer, 1969: 22).

Marmara bölgesi kapsamında özellikle Balıkesir, Bursa, Bolu ve Adapazarı illerinde ve İç Anadolu bölgesi kapsamında Kayseri illerinde Çerkez kökenli aileler tarafından üretilen ve talep görmesi nedeniyle fabrikasyon üretime dahil edilen Çerkez Peyniri kaşar peynirine benzerlik gösteren bir diğer peynir çeşididir. Sütün pıhtılaştırılma işleminin ardından elde edilen pıhtı haşlanmaktadır. Üretim sonunda yumuşak bir yapıya sahip olan çerkez peyniri ilerleyen süreçlerde sertleşmeye başlamaktadır. Çerkez peyniri

üretiminde kaşar peynirinde olduğu gibi koyun, keçi, inek ve manda sütleri tek başına kullanılabilirle birlikte aynı zamanda birbirine karıştırılarak da kullanılmaktadır. Pıhtının haşlanması ardından peynir tuzlanarak tabak veya sepetlere basılmaktadır. Peynir soğumasının ardından ise aktarıldığı kabın şekline göre biçimlenmektedir (Ünsal, 1997: 144).

Kaşar peynirine benzer olarak süt pıhtısının haşlanması elde edilen pek çok farklı peynir çeşidi bulunmaktadır. Bu peynirler şu maddeler kapsamında sıralanmaktadır (Çetinkaya, 2005: 25):

- Erzurum Çeçil (Civil) Peyniri
- Kars Çeçil Peyniri
- Yusufeli Külek Peyniri
- Hanak Telli Peyniri
- Akçaabat Tel Peyniri
- Trabzon Tel Peyniri
- Artvin Çürük Peyniri

Yukarıda yer alan peynir çeşitlerinin üretiminde genel olarak tam yağlı, yarım yağlı veya yağsız inek sütü ve koyun sütü kullanılmakla birlikte söz konusu sütlerin karışımı da kullanılmaktadır. Söz konusu peynir çeşitlerinin tamamı pıhtısı haşlanması elde edilmekle birlikte çeşitli yöntemler ile tel peyniri ve dil peyniri olarak dönüştürülebilmektedir. Bu bağlamda elde edilen telemin sündürülmesinin ardından dile benzer şekilde porsiyonlara ayrılmasının sonucu olarak dil peyniri üretilmektedir. Peynirin soğumasının ardından eller kullanılarak ovuşturulması ve iplik şeklinde ayrılması sonucunda da tel peyniri elde edilmektedir (Karacabey ve Ergül, 1989: 338). Kaşar peyniri grubuna benzer yöntemler kullanılarak elde edilen salamura edilerek elde edilen veya farklı uygulamalar ile elde edilen örgü peynir de dahil olmaktadır. Kaşar peyniri grubunda söz konusu peynir çeşitlerinin yanı sıra Düzce yöresine yerleşen Abhaz halkına özgü bir geleneksel peynir olan Abaza Peyniri de dahil olmaktadır. Abaza Peyniri Çanakkale, Bursa, Bolu, Sinop, Kocaeli, Adapazarı illerinde üretilmekte ve yaygın olarak tüketilmektedir.

Kaşar peyniri grubuna giren bir diğer geleneksel peynir türü ise dil ve örgü peynirine benzer bir yapıya sahip olan Hatay Sünme Peyniri'dir. Bu peynir ise teleminin

fermantasyona tabi tutulmasının ardından özellikle bakır kazanlarda haşlanmaktadır. Daha sonrasında ise çekme suretiyle esnetme işleminin ardından katlanıp, düğümlenerek kelep bir forma dönüştürülmektedir (Karaca ve Güven, 2004: 237).

Tablo 8’de kaşar peyniri grubunda yer alan ve pıhtının haşlanması ile elde edilen peynir çeşitleri gösterilmektedir.

Tablo 9’da kaşar peyniri grubunda yer alan ve çeşitli yöntemlerle farklı formlara dönüştürülen tel peyniri çeşitleri gösterilmektedir.

Tablo 8. Pıhtının Haşlanması Yöntemi ile Elde Edilen Peynir Çeşitleri

Üretim Yeri	Üretiminde Kullanılan Süt Türü	Peynir Adı	Peynir Üretiminde Kullanılan Unsurlar	Muhafaza Etme Formu
Artvin	İnek sütü	Artvin Çürük Peyniri	Yağsız çiğ süt	Küp
Kars	İnek sütü	Gravyer Peyniri	Yağlı çiğ süt	-
Kars	İnek, koyun ve keçi sütü	Çeçil Peynir	Yağsız çiğ süt	Plastik ambalaj
Erzurum	İnek sütü	Civil (Çeçil) Peynir	Yağsız çiğ süt	
Çanakkale, Bursa, Kocaeli, Adapazarı, Bolu, Sinop	İnek sütü	Abaza Peyniri	Yağsız çiğ süt	Sepet veya plastik ambalaj

Tablo 9. Tel Peynir Çeşitleri

Üretim Yeri	Üretiminde Kullanılan Süt Türü	Peynir Adı	Peynir Üretiminde Kullanılan Unsurlar	Muhafaza Etme Formu
Trabzon	İnek sütü	Trabzon tel peyniri	Çiğ ve yarım yağlı süt	-
Trabzon/Akçaabat	İnek sütü	Akçaabat tel	Çiğ ve yağlı süt	-

		peyniri		
Kars	İnek, keçi ve koyun sütleri	Kars Çeçil Peyniri	Çiğ ve yağsız süt	-
Kars/Hanak	İnek sütü	Hanak telli peyniri	Çiğ ve yağsız süt	-
Hatay	İnek sütü	Hatay Sünme Peyniri	Çiğ ve yağlı süt	Plastik torba
Erzurum	İnek sütü	Erzurum Çeçil Peyniri	Çiğ ve yağlı süt	Poliüretan çuval, teneke ya da bidon
Bayburt	İnek sütü	Bayburt Örne Peyniri	Çiğ ve yağlı süt	

Şekil 2’de taze kaşar peyniri örneği gösterilmektedir



Şekil 2. Taze Kaşar Peyniri Örneği

Kaynak: <https://www.basyazici.com.tr/>

2.4.3. Tulum Peyniri

Türk mutfağında geçmiş dönemlerde peynirin muhafaza edilme koşullarını geliştirmek amacıyla kullanmış olduğu yöntemlerden bir diğeri peynirin tulum içinde saklanmasıdır. Günümüz itibariyle Türkiye’de tulum peyniri üretimi yaygın olarak Trakya bölgesinde ve İç Anadolu’nun bazı bölgelerinde tüketilmektedir. Tulum peyniri üretiminde tam yağlı süt kullanılmakla birlikte bir diğeri süt ürünü grubu ürünlerinden olan tereyağ üretiminden arta kalan sütler kullanılmaktadır. Tulum peynirini karakterize eden unsur olan tulum ise koyun, keçi, oğlak veya süt kuzu derilerinin işlenmesi ile elde edilmektedir.

Tulum peynirine benzer bir şekilde Burdur yöresine tulumun içine doldurularak karakterize olan çökelek ve peynirlerin doldurulduğu tulum ise “bağana” ya da “bağalak” olarak adlandırılmaktadır. Konya bölgesinde “peynir bağanası”, Malatya’ya özgü bir peynir olan ve tulum peyniri kategorisinde yer alan Tomas Peyniri de Yunan dilindeki “tomas” sözcüğünden ismini almakla birlikte bu sözcük “deri meşin” anlamına gelmektedir (Kurt vd., 1979: 37; Ünsal, 1997: 95; Gündüz, 1982: 227).

Tulum peyniri üretimi için gerekli tüm yöntem ve aşamalarının sona ermesinin ardından peynirin lezzet ve koku olarak karakterize özelliğine sahip olabilmesi için belirli bir olgunlaşma süreci bulunmaktadır. Tulum peyniri üretiminde tam yağlı veya yağsız koyun, keçi ya da inek sütü kullanılmaktadır. Tulum peyniri üretiminde süt çiğ ya da pastörize olarak kullanılabilirle birlikte mayalanma işleminin ardından baskı yapılmaktadır. Bu işlemin sonucunda oluşan teleme ise el ya da bu aşamaya uygun ve özel olarak tasarlanan bıçaklar ile küçük parçalara ayrılır, tuzlanır ve tulum peynirini karakterize eden tulumun ya da günümüzde teneke ve plastik kutuların içine doldurulmaktadır. Tulum peynirinin olgunlaşma süreci ortalama olarak 3 ay olmaktadır. Besin değeri açısından ise oldukça zengin bir yapıya sahiptir. Bununla birlikte keskin bir kokusu ve bir miktar boğazı yakan bir lezzete sahiptir. Tulum peyniri gerçek deri tulumlarda üretildiği takdirde peynirin tulum ile temas eden alanları sarı bir renge sahip olmaktadır.

Tulum peyniri sınıfına giren 30 farklı peynir çeşidi bulunmakla birlikte bu çeşitliliğin oluşmasındaki önemli etken ise üretim yönteminde kullanılan madde ve ambalaj farklılıkları olmaktadır. Bu çeşitleri en çok bilinen çeşitler şu maddeler kapsamında sıralanabilir (Ünsal, 1997: 94):

- Tomas Peyniri
- Şavak Tulum Peyniri
- Afyon Tulumu
- Çimi Peyniri
- Yeşil Küflü Tulum Peynir
- Çökelekli Tulum
- İzmir Salamura Tulumu

Tulum Peyniri Doğu Anadolu Bölgesi'nde Erzurum, Elazığ, Erzincan, Bingöl ve Tunceli illerinde üretilmektedir. Bu yöreler arasında özellikle Erzincan yöresi ile özdeşleştirilen tulum peyniri bu durum nedeniyle "Erzincan Tulum Peyniri" olarak da tabir edilmektedir. Tulum peyniri oldukça köklü bir tarihe sahip olmakla birlikte kültürel ve lezzet değerlerinden birisi de Munzur Dağları'nda bulunan yaylarda üretilmesi olmaktadır. Bununla birlikte tulum peyniri aynı zamanda yurtdışına da ihraç edilmektedir (Dağdemir, 2000: 57). Tulum peynirini karakterize eden unsurlardan biri ise tuzlama için kullanılan tuzun Kemah Tuzu olmasıdır. Bu tuz ise normal tuzun su içinde güneşten gelen sıcaklık ile buharlaştırılmasının neticesinde elde edilmektedir. Tulum peynirini karakterize eden unsurlardan biri olan Kemah Tuzunun kullanılma sebebi ise peynirin sulu kalması, dağılmamasını ve erimemesini sağlaması olmaktadır (Öztek ve Kurt, 1984: 1).

İzmir tulum peyniri, tulum peyniri çeşitleri arasında en çok bilinen ve en yaygın tüketilen peynir çeşitlerinden biri olmaktadır. Karakterize özelliği ise diğer tulum peyniri üretim yöntemlerinden farklı bir yöntem ile imal edilmesi olmaktadır. Bu farklı yöntem ise telemin elde edilmesinin ardından uzun ve ince şekilde porsiyonlanması ve peynirin tuzluluk oranını arttırmak amacıyla bu formda kuru tuzlama ile üretilmesi olmaktadır. Tuzlama işleminin ardından ise tekrar dilimlere ayrılarak peyniraltı suyundan hazırlanan salamuranın bulunduğu bir tenekede saklanmaktadır (Gün, 2006: 45).

Şekil 3'te en sık tüketilen tulum peyniri çeşitlerinden biri olan İzmir Tulum Peyniri örneği gösterilmektedir.



Şekil 3. İzmir Tulum Peyniri Örneği

Kaynak: <https://www.seraf.com.tr/>

2.4.4. Lor Peyniri

Türkiye’de en yaygın tüketilen peynir çeşitlerinden biri olan lor peyniri Türkiye’nin hemen hemen her bölgesinde üretilmekte ve tüketilmektedir. Peynire adını veren “Lor” sözcüğü ise Türkçeye Farsçadan geçen bir sözcüktür (Ünsal, 1997: 66). Lor peyniri besin değeri açısından değerlendirildiğinde özellikle protein açısından zengin bir besin niteliğinde olmaktadır (Demirci vd., 1991: 291). Lor peyniri üretiminde kullanılan yöntemler bölgeden bölgeye önemli bir farklılık göstermemektedir. Türk mutfağında ise özellikle hamur işi mamullerde, makarna ve salatalarda kullanılmaktadır. Bununla birlikte Karadeniz Bölgesi’ne özgü yemekler olan mıhlama ve buğulama gibi özellikle kahvaltıda tüketilen yemeklerin yapımında yoğun olarak kullanılan bir besin olmaktadır.

Üretim yöntemine bağlı olarak ortaya çıkan lor peyniri çeşitliliği özellikle üretim sürecinde kullanılan peyniraltı suyu çeşidine ve özelliklerine bağlı olarak değişiklik göstermektedir. Lor peynirlerinin rengi sarımtrak, griye yakın veyaz beyaz olabilmektedir. Söz konusu renk çeşitliliğindeki en önemli etken ise peynirin üretildiği yörenin coğrafi koşulları ve üretimde kullanılan sütün elde edildiği hayvan olmaktadır. Lor peyniri Türkiye’nin çoğu bölgesinde inek sütünden elde edilen peynirlerin pasından üretilmekle birlikte bazı bölgelerde ise koyun ve keçi sütünden üretilen peynirlerin pasından üretilmektedir (Gün, 2006: 25; Kırdar ve Gün, 1999: 44). Lor peynirinin kalitesi üretim sürecinde kullanılan ısıtma yöntemleri veya üretim koşullarına bağlı olarak değişiklik göstermektedir. Bu bağlamda söz konusu etkenler doğrultusunda lor peynirinin tadı ve yapısı

değişikliğe uğramaktadır. Lor peyniri üretiminde bahsi geçen hayvanlardan elde edilen süt ile üretilen peynirlerden alınan paslar belirli oranda süte karıştırılarak kaynatılmaktadır. Bu karışımın ardından elde edilen pıhtı ise peynir üretiminde kullanılan cendere bezi ya da bir tülbent ile süzülmemektedir (Özdemir vd., 2000: 525). Bu işlemin ardından ise düşük miktarda tuzlanarak soğuk bir ortamda olgunlaşması beklenmektedir. Lor peyniri hemen hemen her yörede farklı yöntemlerle üretilmektedir. Bu peynir çeşitleri arasında en çok bilinenler ve üretim yöntemleri ise şu maddeler kapsamında ifade edilmektedir (Ünsal, 1997: 64-71):

- Trakya Lor Peyniri – Kaşar peyniri pası
- Ayvalık Kirlihanım Peyniri – Beyaz koyun peyniri pası
- Ayvalık Sepet Loru – Kalın bir sepet içinde süzme işlemi
- Marmara Lor peyniri, Kars Lor Peyniri, Antalya Lor Peyniri, Artvin Yusufeli Kurtlu Lor Peyniri – Mihaliç peyniri pası

Şekil 4'te lor peyniri örneği gösterilmektedir.



Şekil 4. Lor Peyniri Örneği

Kaynak: <https://www.peynircibaba.com/>

2.4.5. Çökelek Peyniri

Çökelek peyniri ile lor peyniri arasındaki en önemli fark üretimde kullanılan hammadde olmaktadır. Bu bağlamda çökelek peyniri üretiminde süt ile birlikte yoğurt ya da ayran kullanılmaktadır. Bu karışımın birlikte kaynatılmasının sonucunda düşük miktarda tuz eklenerek veya tuz eklenmeyerek elde edilen peynir çökelek peyniri olarak

adlandırılmaktadır. Çökelek peyniri özellikle kahvaltıda tüketilmekle birlikte tatlı ya da tuzlu mamullerin üretiminde de kullanılmaktadır. Çökelek peyniri üretimine ilişkin genel yöntemler bulunmakla birlikte yöresel anlayışı karakterize eden üretim yöntemleri de bulunmaktadır. Bu bağlamda tüketime ilişkin olarak üretimin hemen ardından taze bir şekilde tüketilen, küp ya da tulum içine doldurularak ve güneşte kurutularak dayanıklılığı arttırılan çökelek peyniri çeşitleri de bulunmaktadır (Kırdar, 2004: 357). Söz konusu çökelek peynirleri Batı Anadolu ve Trakya bölgelerinde “ekşimik” olarak adlandırılan çökelek peyniri çeşidi, Akdeniz, Karadeniz bölgeleri ve Bolu ilinde “keş” olarak adlandırılan çökelek peyniri çeşidi ve Doğu Anadolu bölgesinde ise “cacık” olarak adlandırılan çökelek peyniri çeşidi bulunmaktadır (Göncü vd., 2004).

Çökelek peyniri üretildikten sonra taze olarak tüketilmesinin yanı sıra yöresel kültürel değerler bağlamında tat ve aroma vermek amacıyla çeşitli bitkiler kullanılarak da üretilmektedir (Göncü vd., 2004). Bu bağlamda örnek vermek gerekirse Isparta iline bağlı olan Sütçüler ilçesinde üretilen bir çökelek peyniri çeşidi olan “ekşimik” ya da “tortu” peynirinin üretimi yayıktan artan süt veya keçi ya da koyun sütü ile üretilen bir süt ürünü olan yoğurttan elde edilen ayrana sütün eklenerek birlikte kaynatılması ile üretilmektedir (Kırdar, 2004). Yöreye özgü kültürel değerler bağlamında üretilen çökelek peyniri çeşitlerinden biri de Çoban tulumu çökeleği olmaktadır (Göncü vd., 2004). Bir diğer geleneksel çökelek peyniri çeşitlerinden biri ise Hatay yöresinde üretilen Sürk peyniridir. Sürk peyniri yapısı kızıla benzer bir renge sahip olmakla birlikte çeşitli baharatlar kullanılarak üretilmektedir (Güler, 2000: 444).

Günümüzde varlığını koruyan, üretilmeye ve tüketilmeye devam eden pek çok geleneksel peynir çeşidi bulunmasına karşın bazı geleneksel peynir çeşitleri de zaman içerisinde varlığını koruyamamış ya da oldukça az bilinen bir değere dönüşmüştür. Çökelek peyniri çeşitleri kapsamında olan ve Burdur yöresinde üretilen “aşçı katığı” ya da şu an bilinen adı ile “Akçakatık” peyniri buna örnek olarak gösterilebilir (Gün ve Şimşek, 2006: 511). Akçakatık peyniri üretiminde tam yağlı inek ve/veya keçi sütü kullanılmaktadır. Akçatik peyniri bahsi geçen süt veya sütlerin karışımı kullanılarak elde edilen süzme yoğurtlara, tuz, çörekotu ve/veya karanfil çeşnisi eklenmesinin ardından kar ya da bez torbalar içinde kurutularak üretilmektedir (Kırdar, 2004). Akçakatık peyniri üretiminin hemen ardından taze bir şekilde tüketilebilmekle birlikte karın içinde

kurutulularak üretilmesi durumunda ise 3 ile 6 ay arasında muhafaza edilebilmektedir (Gün ve Şimşek, 2006: 511). 11. Yüzyılda Yusuf Has Hacip tarafından kaleme alınan Kutadgu Bilig adlı eserde daha önce de belirtildiği üzere devlet yönetimine ilişkin bilgilerin yanı sıra Türk yemek kültürüne ilişkin bilgilere de yer verilmektedir. Bu bağlamda eserde çeşitli peynir tiplerinden bahsedilmektedir (Ünsal, 1997: 28). Tablo 10’da çökelek peyniri çeşitleri gösterilmektedir.

Tablo 10. Çökelek Peyniri Çeşitleri

Üretim Yeri	Üretiminde Kullanılan Süt Türü	Peynir Adı	Peynir Üretiminde Kullanılan Unsurlar	Muhafaza Etme Formu
Erzincan	İnek sütü	Şavak Çökelek Peyniri	Çiğ süt	-
Rize	İnek sütü	Kurçi peyniri	Çiğ süt	-
Kars	İnek sütü	Kars Çökelek Peyniri	Yayıkaltı	-
Bitlis ili ve Tatvan ilçesi	İnek sütü	Jaji Peyniri	Yayık artığı	-
Trabzon ili ve Of ilçesi	İnek sütü	Minzi (Minci), Yağlı	Yayık artığı	-
Giresun	İnek sütü	Giresun Çökelek Peyniri	Yayık artığı	-
Aydın	İnek sütü	Aydın Kuru Çökelek Peyniri	Çiğ süt, Çörekotu ve Karacaotu	-
Antalya	İnek sütü	Antalya Tulum Çökelek (Keş) Peyniri	Yoğurt	Tulum
Muğla ili ve Milas ilçesi	İnek sütü	Kırtokmak Peyniri	Yayık artığı	Çömlek
Hatay	İnek sütü	Hatay Tulum	Çiğ süt, Zahter	Tulum

		Çökelek Peyniri	ve Çörekotu	
Antakya	İnek sütü	Zahterli Cara Çökelek Peyniri	Çiğ süt ve Zahter	Küp ya da Testi
Erzurum, Erzincan, Bitlis, Bayburt, Kars	İnek sütü	Kurut, Keş	Yağsız süt kullanılarak üretilen yoğurt, çiğ süt ve yağı alınmış ayran	-
Hatay	İnek sütü	Hatay Kuru Çökelek, Sürk peyniri	Çiğ süt ve çeşitli baharatlar (Yenibahar, Zahter, Pul biber, Karanfil çeşnisi, Toz Karabiber, Çakşırotu, Hindistan cevizi)	Naylon kılıf
Burdur	İnek sütü ve/veya keçi sütü	Akçatık (Aşçı Katığı) Peyniri	Süzme yoğurt, çiğ süt, çörek otu ve karanfil	Keçi veya inek işkembesinden üretilen karın ve bez torba
Sivas	İnek sütü	Pesküten	Yayık artığı	Plastik bidon veya küp
Tunceli, Bingöl ve Elazığ	İnek sütü	Pestigen, Bingöl Pestigen	Yayık artığı	Tulum
Kastamonu ili ve İnebolu ilçesi	Koyun sütü	Süt Çökelek	Ağız sütü	-
Afyon ili ve Emirdağ ilçesi	Koyun sütü	Emirdağ Çökeleği,	Yoğurt	Tulum

		Türkmen Çökeleği		
Isparta ili ve Sütçüler ilçesi	Koyun ve/veya keçi sütü	Ekşimik (tortu)	Yoğurt ve ayran	-

Şekil 5'te genel olarak bilinen çökelek peyniri örneği gösterilmektedir.



Şekil 5. Çökelek Peyniri Örneği

Kaynak: <https://www.peynircibaba.com/>

2.4.6. Otlı ve Çeşnili Peynirler

Peynir çeşitlerini karakterize eden tat, aroma ve yapı gibi niteliklerde belirleyici unsurlardan biri ise peynirlerde kullanılan baharatlar ve/veya bitkisel kaynaklar olmaktadır. Bu unsurlar peynirin tadını, kokusu ve rengini etkilemesinin yanı sıra aynı zamanda kimyasal etkiler de oluşturabilmektedir (Akgül, 1989: 105).

Türkiye'de yaygın tüketilen peynir çeşitlerinden olan tulum peyniri, kaşar peyniri ve beyaz peynir gibi peynir gruplarıyla birlikte aynı zamanda Türkiye topraklarının tamamında farklı baharat ve bitkiler kullanılarak üretilen peynirler de bulunmaktadır. Bahsi geçen çeşni ve/veya bitkisel kaynak kullanılarak üretilen peynirler arasından en çok bilinen peynir çeşidi Van Otlı Peyniri olmaktadır. Söz konusu peynir çeşidinin üretiminde Van ve çevre bölgelerinde yetişen 60'a yakın farklı bitkisel kaynaklar kullanılmaktadır (Kurt, 1968: 29). Van Otlı Peynirini karakterize eden bitkisel kaynaklar, peynirin tadını, kokusunu ve rengini belirlemekte etkin olmakla birlikte aynı zamanda peynirin besin değerini arttırmakla birlikte tüketim sonrası sindirimini de kolaylaştıran etkileri

bulunmaktadır. Bununla birlikte peynirin tüketimi sonrasında insan sağlığına zarar verebilecek patojenik mikroorganizmaların etkinliğini engellemektedir (Akyüz ve Coşkun, 1996: 210).

Otlu peynir üretiminde en çok kullanılan bitkisel kaynaklar şu maddeler kapsamında ifade edilmektedir:

- Heliz
- Kenger
- Dügün çiçeği
- Sirik
- Çatak soğanı
- Sirmo
- Mendo

Otlu ve/veya çeşnili peynir üretiminde genel olarak tercih edilen süt ise koyun sütü olmaktadır. Bununla birlikte koyun sütü, keçi veya inek sütü ile karıştırılarak da üretime tabi tutulmaktadır.

Otlu ve/veya çeşnili peynirler grubunda en çok bilinen peynir çeşitlerinin başında gelen Van Otlu peynirinin üretiminde iki farklı yöntem kullanılabilir. Bu yöntemlerden biri peynirin üretimine ilişkin aşamaların tamamlanmasının akabinde salamura edilmesi ve bir diğeri ise kuru bir şekilde tuzlanarak olgunlaştırılması şeklindedir. Salamura edilerek üretim yönteminde üretilen peynir dilimlere ayrılarak tuzlu suda salamura edilmektedir. Bunun ardından ise plastik ya da teneke kaplarda muhafaza edilmektedir. Kuru tuzlama ile üretim yönteminde ise üretilen peynir dilimlenmesinin ardından mutfak tuzu kullanarak 3 ile 4 gün süresince tuzlanmasının ardından toprak küplere bir dilim peynir bir sıra ise otlu çökelek biçiminde sıralanarak muhafaza edilmektedir. Otlu ve/veya çeşnili peynirler grubunda yer alan peynirler şu şekilde sıralanmaktadır (Gün ve Şimşek, 2006; Kamber, 2005):

- Siirt Otlu Peyniri
- Erzincan Keçene Otlu Peyniri
- Sürk Peyniri
- Trabzon Otlu Peyniri
- Akçakatık Peyniri

Çeşnili ve otlı peynir grubunda yer alan ve en çok bilinen peynir çeşitlerinden bir diğeri ise küflü peynir çeşidi olmaktadır. Küflü peynirler arasında en çok bilinen ve en yaygın tüketilen peynir çeşidi ise Konya Küflü Peyniri olmaktadır. Küflü peynir üretiminde genellikle koyun sütü kullanılmaktadır. Sütün pıhtılaştırılmasının ardından elde edilen teleme tuzlanmasının ardından bez torbalara basılarak süzülmeaktadır. Süzülme işleminin ardından ise teleme ovularak ya da bıçaklar kullanılarak parçalara ayrılmaktadır. Daha sonrasında ise peynir parçaları bir deri tuluma ya da naylon bir torba içine basılmaktadır. Deri tulum ya da naylon torba içinde muhafaza edilen peynir parçaları soğuk bir ortamda 2-3 ay süresince olgunlaştırılmak amacıyla bekletilmektedir. Daha sonrasında ise oda sıcaklığında olan bir ortama alınarak ortalama 3 hafta süresince küflenmesi için bekletilmektedir.

Tablo 11. Otlı ve Çeşnili Peynir Çeşitleri

Üretim Yeri	Üretiminde Kullanılan Süt Türü	Peynir Adı	Peynir Üretiminde Kullanılan Unsurlar	Muhafaza Etme Formu
Van	Koyun sütü	Van Otlı Peyniri	Koyun sütü, çeşitli bitkisel kaynaklar ve baharatlar (Kekik, Sirmo, Dereotu, Mendo, Helis, Cünk, Catır, Nane)	Toprak küp veya plastik bidon
Erzincan	Koyun sütü ve/veya inek sütü	Keçene Otlı Peyniri	Yağlı veya normal koyun sütü ve/veya inek sütü karışımı ve sirmo	Küp

Siirt	Koyun sütü	Siirt Otlu Peyniri	Koyun sütü, sof ve sirmo	Kp veya plastik bidon
Trabzon	İnek sütü	Trabzon Otlu Peyniri	İnek sütü, kekik ve nane	-
Hatay	İnek sütü	Sürk	Yayık ayranı ve çeşitli baharatlar (tuz, kekik, karabiber, kırmızı biber, kimyon, nane, sarımsak, çörekotu, kişniş, karanfil, tarçın, zencefil, yenibahar, hindistan cevizi ve mahlep)	-
Burdur	İnek sütü ve/veya keçi sütü	Akçakatık (Aşçı Katığı) Peyniri	Yoğurt, karanfil ve nane	İnek veya keçi işkembesinden elde edilen karın veya bez torba

şekil 6'da otlu peynirler arasında en çok bilinen ve en yaygın tüketilen Van Otlu Peynir rneği gösterilmektedir.



şekil 6. Van Otlu Peynir rneği

Kaynak: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/van/neyenir/van-otlu-peynir>

2.4.7. Diğer Peynir Çeşitleri

Türkiye sınırları kapsamında tarihsel süreç incelendiğinde birbirinden farklı coğrafi koşullar bulunmakla birlikte pek çok farklı toplumun etkileşimi dolayısıyla birbirinden farklı oldukça zengin bir kültürel değer bulunmaktadır. Bu durum yemek kültürü kapsamında değerlendirildiğinde geçmişten günümüze kadar olan süreçte pek çok farklı geleneksel peynir çeşidi bulunmaktadır. Bu peynir çeşitlerinden birisi ise “kolete” peyniridir. Kolete peyniri aynı zamanda “kolot, kolo, koleti ve goloti peyniri” olarak da bilinmektedir (Ünsal, 1997: 154). Kolete peynirinin karakterize özelliklerinden birisi peynirin üretiminin ardından korina veya kurun olarak adlandırılan ahşap fiçiler içinde olgunlaşması için bekletilmesi olmaktadır. Kolete peyniri yapısal olarak sarımsak bir renge sahip olmaktadır. Kolete peynirinin en sık kullanıldığı yemek ise Karadeniz bölgesine özgü kültürel bir yemek olan mıhlama adlı yemek olmaktadır.

Şanlıurfa’da bölgesine özgü kültürel bir peynir olan beyaz peynir Türkiye’nin diğer bölgelerinde de yaygın olarak üretilmekte ve tüketilmektedir. Şanlıurfa peyniri kendi bölgesinde “kız memesi” olarak adlandırılmakla beraber Birecik bölgesinde ise “kuzu başı” olarak adlandırılmaktadır. Söz konusu peynirin üretiminde çığ koyun veya keçi sütü kullanılmaktadır. Peynirin üretim sürecinde suyun süzülebilmesi amacıyla elde edilen teleme parçalara ayrılmaktadır. Peynir üretiminde kullanılan materyallerden biri olan cendere bezi kullanılarak süzme işlemi gerçekleştirilmektedir. Üretilen peynirin dayanıklılığını ve tüketim süresini uzatmak amacıyla kullanılan yöntemlerden biri tuzlanması olmaktadır. Bu bağlamda tuz direk olarak temas ettirilmekle birlikte bir başka uygulama olarak tuzlu suyun kaynatılmasının ardından peynirin üzerine dökme işlemi gerçekleştirilmektedir. Bu işlemin ardından ise peynirin olgunlaştırılması amacıyla ortalama olarak 4 ile 6 ay süre peynir bekletilmektedir. Urfa peyniri taze bir halde olduğunda tüketime hazır olmaktadır. Bununla birlikte peynirin tazeliğini koruyabilmek amacıyla salamura da bekletme yönteminden de yararlanılmaktadır (Çağlar vd., 1996: 115-116).

Ege sahilleri boyunca yer alan yöreler olan Çeşme, ayvalık, Foça, Dikili, Ayvalık ve Karaburun ile nispeten Ege’nin iç bölgeleri olan Söke ve Ödemiş bölgelerine göç eden toplumlar tarafından taşındığı bilinen diğer çeşit peynirler kapsamında yer alan

peynirlerden birisi de Sepet peyniridir. Sepet peyniri üretiminde özellikle keçi sütü tercih edilmekle birlikte inek ve koyun sütlerinin karışımı da kullanılmaktadır. Sepet peynirinin karakterize özelliği üretim sürecinde pıhtının oluşturulmasının ardından bir sepete basılarak birkaç saat kadar bekletilmesi ve şekil verilmesi olmaktadır (Kınık vd., 1999: 151-153).

Günümüze kadar olan süreçte pek çok farklı peynir çeşidi oluşturulmakla birlikte bu çeşitliliğin oluşumunda kültürel değerler, coğrafi koşullar ve teknolojik gelişim durumu önemli etkenler olarak öne çıkmıştır. Günümüzde halen bunlara bağlı olarak farklı peynir çeşitleri geliştirilmektedir. Örneğin bu peynir çeşitleri arasında yer alan eritme peyniri üretiminde peyniri karakterize eden erime özelliği için eritici tuzlar, asit dengeleyici ve su bağlayıcı maddeler kullanılmaktadır (Şimşek ve Kavas, 1996: 260). Eritme peyniri üretiminde birçok peynir çeşidi kullanılmaktadır. Bunlar beyaz peynir, lor peynir, tulum peynir ve kaşar peynir gibi peynirlerdir. Söz konusu peynir çeşitleri parçalanmasının ardından bir kazan içerisinde eritme tuzları (sodyum sitrat ve sodyum fosfat) ile birlikte krema kıvamına gelene kadar ısıtılarak karıştırılmaktadır. Isıtma derecesi ilk olarak 60 °C ile başlamakla birlikte vakumla birlikte 90 ile 95 °C'ye kadar yükseltilmekte ve üretim süreci tamamlanmaktadır. Tüketime hazır hale gelen eritme peyniri paketlenmesinin ardından satışa sunulmaktadır. Tablo 12'de diğer peynir gruplarından ayrılan peynir çeşitleri gösterilmektedir.

Tablo 12. Türkiye’de Üretilen Diğer Geleneksel Peynir Çeşitleri

Çömlek, testi, küp vb. yöntemler ile üretilen peynir çeşitleri				
Üretim Yeri	Üretiminde Kullanılan Süt Türü	Peynir Adı	Peynir Üretiminde Kullanılan Unsurlar	Muhafaza Etme Formu
Artvin, Rize,	İnek ve/veya	Kolette (kolot)	Yağsıt çiğ süt	Ahşaptan imal

Trabzon, Erzurum – İspir ilçesi	koyun sütü	peyniri	kullanılarak üretilen teleme	edilen fiçı
Konya	İnek sütü, keçi sütü, koyun sütü	Küflü peynir	Yağlı çiğ süt kullanılarak üretilen teleme	Tulum veya elyafı çuval
Hatay – Cara ilçesi, Isparta – Yalvaç ilçesi, Niğde	İnek sütü, koyun sütü	Niğde küp peynir, Cara küp peyniri Yalvaç küp peynir	Yağsız veya yağlı koyun, yağsız veya yağlı inek sütü kullanılarak üretilen teleme ve çörek otu	Küp
Bitlis ve Sivas	İnek sütü, koyun sütü	Bitlis küp peyniri, Sivas küp peyniri	Yarım yağlı veya yağlı koyun, yarım yağlı veya yağlı inek sütü ile üretilen teleme	Testi ya da küp
Kırşehir ve Kayseri	Koyun sütü	Kırşehir çömlek peyniri, kayseri çömlek peyniri	Teleme ve çörekotu	Çömlek
Antalya	Keçi sütü, koyun sütü	Testi peynir	Teleme	Testi
Trabzon – Sürmene ilçesi	İnek sütü	Küp peynir	Yağsız süt kullanılarak üretilen teleme ve kırmızı biber	Küp
Yozgat	Koyun sütü veya inek, keçi ve koyun sütü karışımı	Çanak peyniri	Teleme	Çanak

Ankara – Ayaş ilçesi	Koyun sütü	Küpecik peyniri	Yarım yağlı koyun peyniri	Küp
Telemenin kaynatılarak üretildiği peynir çeşitleri				
Üretim Yeri	Üretiminde Kullanılan Süt Türü	Peynir Adı	Peynir Üretiminde Kullanılan Unsurlar	Muhafaza Etme Formu
Mersin – Silifke ilçesi, KKTC (Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti)	Koyun sütü ve/veya inek sütü	Hellim Peyniri	Koyun sütü ve/veya inek sütü karışımı ve nane	Bir teneke içinde salamura ya da plastik ambalaj
Hatay	İnek sütü ve koyun sütü	Kaynamış peynir	Az yağlı süt	-
Kahramanmaraş	Koyun veya keçi sütü	Parmak peynir	Pastörize edilmiş koyun ya da keçi sütü	-
Sepet Peyniri çeşitleri				
Üretim Yeri	Üretiminde Kullanılan Süt Türü	Peynir Adı	Peynir Üretiminde Kullanılan Unsurlar	Muhafaza Etme Formu
İzmir – Ödemiş ilçesi, Aydın – Söke ilçesi	Koyun sütü	Sepet peynir	Çiğ süt	Sepet
Balıkesir – Ayvalık İlçesi	Koyun sütü	Kelle sepet peynir	Çiğ süt	Sepet
İzmir – Karaburun ilçesi	Keçi sütü	Karaburun keçi sepet peynir	Yağlı çiğ süt	Sepet
Balıkesir – Burhaniye ilçesi	Koyun, inek veya keçi sütü	Burhaniye sepet peynir	Yağlı çiğ süt	Zeytin dalı kullanılarak üretilen sepet

Eritme Peyniri çeşitleri				
İstanbul, Bursa, Antalya ve diğer yöreler	İnek sütü	Eritme peynir	Lor peynir, beyaz peynir, kaşar peynir ve eritici asitler	Plastik ambalaj ya da alüminyum folyo
İstanbul, Ankara, İzmir, Bursa, Antalya ve diğer yöreler	İnek sütü	Eritme beyaz peynir	Eritici tuzlar ve beyaz peynir	Plastik ambalaj
İstanbul, Ankara, İzmir, Bursa, Antalya ve diğer yöreler	İnek sütü	Eritme kaşar peynir	Eritici tuzlar ve kaşar peynir	Plastik ambalaj

Şekil 7, 8, 9 ve 10'da sırasıyla Kolete, Hellim, Sepet ve Eritme peyniri örnekleri gösterilmektedir.



Şekil 7. Kolete Peyniri Örneği

Kaynak: <https://www.elezzdogal.com/>



Şekil 8. Hellim Peyniri Örneği

Kaynak: <https://www.berceste.com.tr/>



Şekil 9. Sepet Peyniri Örneği

Kaynak: <https://www.organikgurmem.com/>



Şekil 10. Eritme Kaşar Peyniri Örneği

Kaynak: https://www.sozcu.com.tr/hayatim/yasam-haberleri/kasar-peyniri-ile-tost-peyniri-arasindaki-fark-nedir/?_szc_galeri=1

2.5. Trakya Bölgesinde Üretilen Peynirlerin Karakteristik Özellikleri

Bu bölümde Trakya bölgesinde üretilen peynir çeşitlerinden bahsedilmekle birlikte söz konusu peynir çeşitlerini karakterize eden özellikler değerlendirilmektedir. Trakya bölgesi genel olarak incelendiğinde her bölgenin kendine has üretim şekilleri ve metotlarının olduğu görülmektedir. Peynirleri karakterize eden asıl unsurun coğrafi konum ve bitki florası olduğu, gelişen hayvancılık ve bölgede ki yoğun küçükbaş popülasyonunun peynirciliği diğer bölgelerden tamamen ayırdığı görülmektedir. Ayrıca bölgenin hem Yunanistan hem de Bulgaristan'a komşu olması sebebiyle farklı mutfak kültürleriyle etkileşiminin yüksek seviyede olduğu görülmektedir. Trakya bölgesinde var olan göçmen popülasyonu peynirciliğin gelişmesinde rol oynamaktadır. Geleneksel metotların

korunması ve devam ettirilmesi bölge peynirciliğinin sürdürülebilirliğini sağlamaktadır. Trakya bölgesinde yer alan her bir şehir için peynir çeşitleri ayrı olarak incelenmektedir. Trakya bölgesi kapsamında olan şehirler ise şunlardan oluşmaktadır:

- Kırklareli
- Edirne
- Tekirdağ
- Çanakkale
- İstanbul

2.5.1. Kırklareli Peynirleri

Batı Trakya’da yer alan Kırklareli iline özgü geleneksel peynirler Kırklareli Beyaz Peyniri ve Kırklareli Eski Kaşar Peyniridir. Söz konusu peynirlerin geleneksel bilinirliğinde önemli etkenler ise bölgede üretilen ve süt ürünleri üretiminde kullanılan süt kalitesi, süt ürünleri üretim yöntemleri ve bölgenin coğrafi koşulları olmaktadır. Bu bağlamda tarihsel süreçte Kırklareli bölgesinde peynir üretimi değerlendirildiğinde oldukça geçmiş dönemlere dayandığı gözlemlenmektedir. Bu bağlamda 16 Haziran 1335 tarihinde Osmanlıca diline yazılan bir dilekçede Kırklareli yöresinde peynir üretimine ilişkin olarak o dönemdeki adı ile Kırkkilise sancağında bulunan ormanlarda yetişen otlar ve hayvanlardan faydalanılarak mandıracılık yapıldığı belirtilmektedir. Bir diğer kaynak ise Evliya Çelebi tarafından kaleme alınan Seyahatname adlı eserde o dönemki adıyla Kırkkilise bölesinde peynir ve tereyağı üretimine ilişkin faaliyetler gerçekleştirildiği belirtilmektedir (Dağlı vd., 2001). Geçmiş dönemlerden günümüze kadar olan süreçte üretilen ve üretilmeye devam eden Kırklareli geleneksel peynir çeşitleri ticari faaliyetler kapsamına dahil olmakta ve yurtdışına da ihraç edilmektedir.

Kitle iletişim araçları kapsamında Kırklareli yöresine özgü geleneksel peynirler kapsamında olan Kırklareli Beyaz Peyniri ve Kırklareli Eski Kaşar Peyniri’nin lezzeti ve özelliklerine ilişkin pek çok haber bulunmaktadır. Söz konusu kaynaklarda en çok yer verilen peynir çeşitlerinden biri olan Kırklareli Eski Kaşar Peynirinin tarihsel gelişimine ilişkin olarak Kaynarçalı Peynir Ustası Hamit Yen’e yer verilmektedir. Bu bağlamda 19. Yüzyılın son yıllarında ailesiyle Selanik’ten Kırklareli yöresine göç ettiği tahmin edilen Hamit Yen aynı zamanda Milli Mücadele döneminde de önemli katkılar sunmuş bir

kahraman olarak anılmaktadır. Bu bağlamda söz konusu kaynaklarda Peynir Ustası Hamit Yen'in Kırklareli yöresinin ekonomik gelişiminde önemli katkılarda bulunduğu ilişkin bilgilerden bahsedilmektedir. Kırklareli yöresinde geleneksel peynir üretimi yapan üreticiler Peynir Ustası ve Milli Mücadele Kahramanı Hamit Yen'e ilişkin olarak Kırklareli geleneksel peynirlerinin ulusal ve uluslararası düzeyde önemli katkıları olduğuna vurgu yapmaktadır (<http://www.trakyaagezi.com>).

Kırklareli yöresinde üretilen geleneksel peynir çeşitleri olan Kırklareli Beyaz Peyniri ve Kırklareli Eski Kaşar Peynirinin karakterize özelliklerinden birisi doğal şirden mayası kullanılarak üretilmesi olmaktadır. Bununla birlikte Kırklareli geleneksel peynir çeşitlerinin üretiminde sadece inek sütü kullanılmakla birlikte inek sütü, koyun ve keçi sütleri ile karıştırılarak da kullanılabilir. Bu bağlamda üretimde kullanılan süt çeşitlerinin karışım oranları ise şu maddeler kapsamında ifade edilmektedir:

- %30 ile %45 oran arasında koyun sütü
- %25 ile %40 oran arasında keçi sütü
- %15 ile %30 oran arasında inek sütü kullanılmaktadır.

Oldukça eski tarihlere dayanan Kırklareli geleneksel peynir çeşitlerinin geçmişten günümüze olan süreçte varlığını sürdürmesinde önemli etkenler olarak Kırklareli yöresinde peynir üretimi gerçekleştiren mandıralar ve kültürel aktarım unsurları önemli etkenler olarak öne çıkmaktadır. Kırklareli yöresine özgü geleneksel peynir çeşitlerini karakterize eden özelliklerden biri olarak ise peynirin üretim sürecinin tamamlanmasının ardından en az 6 ay süre ile olgunlaşma ve dinlenmeye bırakılması olmaktadır.

Kırklareli geleneksel peynir çeşitlerinin karakterize özelliklerinde belirleyici olan çeşitli etkenler bulunmaktadır. Bu etkenler arasında en önemlileri olarak coğrafi yapı ve iklim koşulları olmaktadır. Bu bağlamda Kırklareli yöresinin bitki örtüsü diğer yörelerden ayrılmakla birlikte bölgede gerçekleştirilen hayvancılık faaliyetleri kapsamında hayvanlardan elde edilen süt kalite, lezzet ve yapısına belirleyici etkiler ortaya koymaktadır. Bununla birlikte Kırklareli yöresine özgü geleneksel peynir çeşitlerini karakterize eden özelliklere etken olarak öne çıkan diğer etkenler ise peynirin üretim sürecinde kullanılan yöntemler, peynirin olgunlaşma, dinlenme süreci ve geçmişten günümüze aktarılan kültürel etkenler olarak ifade edilmektedir (Faulkner vd., 2018; Koutsoukis vd., 2017; Stypinski, 2011). Trakya bölgesi kapsamınca hayvancılık

faaliyetlerinin gerçekleştirildiği önemli yörelerden biri olan Kırklareli yöresinde hayvancılık faaliyetlerinde besleme işlemleri genellikle meralarda gerçekleştirilmektedir. Bölgede yetiştirilen hayvanların meradan beslenmesi ile birlikte ürettiği sütün kalitesi ve lezzeti şekillenmekte ve dolayısıyla bölgede gerçekleştirilen peynir üretiminin karakterize bir unsuru olarak öne çıkmaktadır. Yapılan araştırmalar değerlendirildiğinde hayvanların meralarda beslenmesi durumunda süt kalite ve lezzetinin önemli ölçüde olumlu yönde olduğuna ilişkin kanıtlar bulunduğu gözlemlenmektedir (Carpino vd., 2004; Martin vd., 2005; Falchero vd., 2010).

Bölgede bulunan meralar kapsamında botanik kompozisyona bağlı olarak hayvanların tüketmiş olduğu bitkiler dolayısıyla süt kalitesi şekillenmektedir. Bu bağlamda Kırklareli bölgesinde botanik kompozisyon bazında yaygın ve karakterize bitki familyalarının geniş yapraklı otlar (Lamiaceae, Asteraceae, Apiaceae vd.), buğdaygiller (Poaceae), baklagiller (Fabaceae) ve çalılar (Fagaceae vd.) olduğu bilinmektedir (Şen, 2018). Söz konusu bitki familyaları meralarda beslenen hayvanların sütüne ve dolayısıyla peynire etki etmektedir. Bu bağlamda söz konusu bitki familyaları süt ve peynir üzerinde farklı etkiler ortaya koymaktadır.

Kırklareli yöresinin botanik kompozisyonunu karakterize eden 3 bitki grubu bölgede yetiştirilen hayvanlardan elde edilen süt bazında protein değerlerinin yanı sıra farklı açılardan da önemli etkiler ortaya koymaktadır. Bununla birlikte Kırklareli yöresinde nadir veya endemik tür olarak sınıflandırılan bitki türleri de bölgede yetiştirilen hayvanlardan elde edilen sütün kalitesi ve dolayısıyla peynir üretimine önemli etkiler ortaya koymaktadır (Şen, 2018). Kırklareli yöresinde bulunan endemik bitki türleri ve önemli diğer bitki türleri şu maddeler kapsamında sıralanmaktadır (Çakır ve Aşkın, 2018):

- *Salvinia natan*
- *Trapa natas*
- *Trifolium boccani*
- *Trifolium glomeratum*
- *Centaurea arenatia*
- *Centaurea kilea*
- *Crocus pestalozzae*

- *Logfia minima*
- *Potamogeton nodosus*
- *Onosma nigricaulis*
- *Stachys maritima*
- *Poa junata*
- *Asperula littoralis*
- *Najas marina*
- *Silena sangaria*
- *Thymus striatus*
- *Euphorbia palustris*
- *Apliaceae*
- *Carex sp.*
- *Dactylis glomerata*
- *Festuca arundinacea*
- *Lolium perenne*
- *Medicago sativa*
- *Thymus L.*
- *Gramineae*

Yukarıda bahsedilen bitki türleri bağlamında bölgede gerçekleştirilen hayvancılık faaliyetleri kapsamında hayvanların tüketmiş olduğu besinler buna bağlı olarak hayvandan elde edilen süt ve dolayısıyla peynir lezzeti ve yapısı etkilenmektedir.

Kırklareli yöresinde üretilen geleneksel peynir çeşitlerini karakterize eden önemli özelliklerden bir diğeri ise peynir üretiminde kullanılan büyükbaş veya küçükbaş hayvanlardan elde edilen süt ve dolayısıyla süt kalitesi olmaktadır. Süt kalitesi değerlendirilme sürecinde önemli etkenler olarak ise Kırklareli yöresinde uzun yıllardır süregelen sütçülük faaliyetleriyle birlikte bölgede üretilen sütün hijyen ve kaliteli olarak sınıflandırılan ideal değerleri karşılıyor olması olmaktadır (Çakır ve Aşkın, 2018; Özkaya ve Gün, 2007).

Kırklareli geleneksel peynir çeşitlerini karakterize eden özelliklerden bir diğeri olarak peynir üretiminde kullanılan sütün kalite açısından ideal değerlere sahip olması ve

dolayısıyla mikrobiyal değerlerinin düşük olması bağlamında peynir üretimi için kullanılacak sütün pastörize etme sıcaklığı da düşüklük göstermektedir. Bu durum peynir kalitesine doğrudan yansımaktadır (Özkaya ve Gün, 2007).

Kırklareli Beyaz Peyniri

Kırklareli yöresine ait geleneksel peynir çeşitlerinden biri olan Kırklareli Beyaz Peynirini karakterize eden özelliklerden biri üretiminde kullanılan süt olmaktadır. Bu bağlamda üretimde kullanılan süt paçal olarak adlandırılan inek, koyun ve keçi sütü karışımı, keçi sütü veya sadece inek sütü olabilmektedir. Kırklareli Beyaz Peynirini karakterize eden özelliklerden bir diğeri ise peynir üretiminde kullanılan şirden mayası olmaktadır. Şirden mayası henüz anne sütünden kesilmemiş oğlak veya buzağların anne sütünü sindirmek amacıyla kullanmış oldukları şirden adlı organ ve şirden tarafından salgılanan rennin adlı enzimden üretilmektedir. Şirden mayası peynire lezzet katmakla birlikte aynı zamanda probiyotik özelliklere sahip olmasını ve tüketim sonrasında insan vücudu bağışıklığının gelişiminde olumlu bir etki ortaya koymaktadır. Kırklareli yöresinde üretilen geleneksel peynir çeşitlerinden biri olan Kırklareli Beyaz Peyniri üretiminde kullanılan süte göre Kırklareli Paçal Beyaz Peynir ve Kırklareli İnek Beyaz Peyniri olarak ikiye ayrılmaktadır (www.gastrofests.com).

Şekil 11’de Kırklareli İnek Beyaz Peynir örneği ve Şekil 12’de Kırklareli Paçal Beyaz Peynir Örneği gösterilmektedir.



Şekil 11. Kırklareli İnek Beyaz Peynir Örneği

Kaynak: <https://www.nevigurme.com/urun/inek-beyaz-peynir-700gr>



Şekil 12. Kırklareli Paçal Beyaz Peynir Örneği

Kaynak: <https://www.trakyadangetir.com/kirklareli-pacal-peyniri-suzulmus>

Kırklareli Eski Kaşar Peyniri

Kırklareli yöresinde üretilen geleneksel peynir çeşitlerinden bir diğeri Kırklareli Eski Kaşar Peyniridir. Söz konusu peynirin karakterize eden özelliklerden biri peynirin üretiminde kullanılan sütün inek sütü veya paçal olarak adlandırılan inek, koyun ve keçi sütlerinin karışımından oluşturulan sütün kullanılması olmaktadır. Kırklareli Eski Kaşar Peynirini karakterize eden önemli özelliklerden biri ise peynir üretiminde kullanılan şirden mayası olmaktadır. Söz konusu mayanın kullanımı dolayısıyla üretilen peynir probiyotik özelliklere sahip olmakla birlikte tüketilmesi halinde insan vücudu bağışıklığını geliştiren olumlu bir etki ortaya koymaktadır. Kırklareli Eski Kaşar Peyniri iki çeşit olarak üretilmektedir. Bu çeşitler ise Lokumlu Eski Kaşar Peyniri ve Biberli Eski Kaşar Peyniri olmaktadır. Lokumlu Eski Kaşar Peynirinin karakterize özelliği ise kremayı andıran bir tada sahip olması olmaktadır. Biberli Eski Kaşar Peynirinin karakterize özelliği ise keskin ve hoş bir aromaya sahip olması olmaktadır (www.gastrofests.com).

Şekil 13. ve Şekil 14’te sırasıyla Lokumlu Eski Kaşar Peyniri ve Biberli Eski Kaşar Peyniri örnekleri gösterilmektedir.



Şekil 13. Lokumlu Eski Kaşar Peyniri Örneği

Kaynak: <https://www.cankurtarangida.com.tr/lokumlu-eski-kasar-tam-yagli>



Şekil 14. Biberli Eski Kaşar Peyniri Örneği

Kaynak: <https://www.hepsiburada.com/trakya-eski-kasar-peyniri-300gr-pm-HB00000P8PVS>

2.5.2. Edirne Peynirleri

Batı Trakya’da yer alan illerden biri olan Edirne iline özgü 1 geleneksel peynir çeşidi bulunmaktadır. Bu peynirler ise Edirne Beyaz Peyniri ve Edirne Eski Trakya Kaşar Peyniri olmaktadır. Edirne ili aynı zamanda Türkiye’de en sık tüketilen peynir türlerinden olan beyaz peynirin anavatanı olarak da bilinmektedir. Bu bağlamda bir peynir türü olan beyaz peynir ile Edirne ili özdeş bir besin olarak kabul edilmektedir. Edirne iline özgü geleneksel besinlerden biri olan Edirne Beyaz Peyniri tarihsel olarak oldukça eski zamanlara dayanmaktadır. Bu bağlamda Evliya Çelebi tarafından kaleme alınan Seyahatname adlı eserde, Karacaoğlan tarafından kaleme alınan şiirlerde ve 16. Yüzyılda İstanbul’a seyahat gerçekleştiren gezgin Hans Derschwann’ın anılarını anlattığı eserde beyaz peynir tüketimine ilişkin ifadeler yer almaktadır (Kamber, 2006). Edirne Beyaz Peyniri 23 Ekim 2007 tarihinde ise bölgeye özgü bir coğrafi işaret olarak da tescillenmiştir. Edirne geleneksel peynir çeşitlerini karakterize eden özellikler arasında en önemlilerinden birisi ise peynir üretiminde Edirne’de faaliyet gösteren mandıralarda elde edilen sütlerin kullanılıyor olması olmaktadır (Göynüşen, 2011).

Edirne Beyaz Peyniri

Edirne, Türkiye’de en sık tüketilen peynir çeşitlerinden biri olan beyaz peynirin anavatanı olarak da bilinmektedir. Bu bağlamda Edirne ile özdeşleştirilmiş olan geleneksel öğelerden biri olan Edirne Beyaz Peyniri, 2007 yılında coğrafi bir değer olarak da tescillenmiştir. Edirne beyaz peynirini karakterize eden özelliklerden biri olarak peynirin üretiminin ardından muhafaza etmek ve olgunlaştırmak amacıyla buzhanelerde uzun bir süre bırakılması olmaktadır. Edirne Beyaz Peynir üretim süreci aşama olarak şu maddeler kapsamında sıralanmaktadır (Özdemir ve Altınar, 2018; Edirne Ticaret ve Sanayi Odası, 2021):

- İlk olarak peynirin üretimi için tercih edilen süt 70 °C sıcaklıkta kaynayana kadar ısıtılmaktadır.
- Sütün kaynamasının ardından ise sütün sıcaklığı °C’ye düşene kadar beklenmekte ve sonrasında mayalanmaktadır. Peynirin üretildiği ortam ve hava koşullarına bağlı olarak mayalama işleminin gerçekleştirildiği sıcaklık değişiklik göstermektedir.
- Mayalanmasından ortalama 90 dakika sonra teleme oluşmaktadır.
- Oluşan teleme peynir üretimine özgü materyallerden biri olan Cendere bezine alınmasının ardından suyunun süzülmesi için ortalama olarak 3 saatten fazla beklenmektedir.
- Peynirin suyunun süzülmesinin ardından ise peynir kalıplara ayrılarak tuzlu su salamurası hazırlanan bir tenekeye sıralanmaktadır.
- Peynirin tenekeye basılmasının ardından sonra olgunlaşması ve dinlendirilmesi amacıyla ortalama 45 gün süre ile buzhanede bekletilmektedir.

Edirne Beyaz Peyniri üretiminde inek, koyun ve keçi sütleri kullanılabilmeyle birlikte bu sütler karışım halinde kullanılmamaktadır. Bu durumda etkili olan en önemli neden ise mevsimlere göre süt çeşitlerinin farklı besin değerlerine sahip olması olmaktadır. Besin değerlerinin mevsimlere göre farklılık göstermesinin en önemli nedeni ise bitki örtüsünün değişim göstermesi olmaktadır. Her mevsim farklı bitkiler ile beslenen hayvanlardan temin edilen sütün besin değerlerinin değişmesi dolayısıyla peynirin lezzet, aroma ve yapısı da buna bağlı olarak değişiklik göstermektedir. Ayrıca farklı hayvan

sütleri kullanılarak üretilen Edirne Beyaz Peynirlerinin besin değerleri de değişiklik göstermektedir. Batı Trakya bölgesinde yer alan Edirne ilinin geleneksel peyni çeşitlerinden biri olan Edirne Beyaz Peynirini karakterize eden önemli özelliklerden bir diğeri ise peynir üretiminde kullanılan sütün sağılmasının ardından en fazla 1 saat geçmesiyle birlikte mayalanması olmaktadır (Özdemir ve Altınar, 2018; Edirne Ticaret ve Sanayi Odası, 2021).

Edirne Beyaz Peyniri yapısal olarak tam yağlı bir peynir olmakla birlikte bu durum peyniri karakterize eden özelliklerden bir diğeri olmaktadır. Renk olarak ise parlak, saydam ve beyaz renkli bir peynirdir. Edirne Beyaz Peynirinin ayırt edici özelliklerinden biri diğeri beyaz peynir çeşitlerinden farklı olarak peynir üzerinde gözenekler bulunmaması olmaktadır (Özdemir ve Altınar, 2018).

Şekil 15’te Edirne Beyaz Peyniri örneği gösterilmektedir.



Şekil 15. Edirne Beyaz Peynir Örneği

Kaynak: <https://www.migros.com.tr/yardimci-edirne-tam-yagli-beyaz-peynir-kg-p-98e0de>

2.5.3. Tekirdağ Peynirleri

Trakya bölgesinde yer alan illerden biri olan Tekirdağ ilinde geleneksel bir peynir çeşidi olarak Malkara Eski Kaşar Peyniri üretilmektedir. Malkara Eski Kaşar Peyniri aynı zamanda bir coğrafi işaret olarak kabul edilmektedir (Karaca, 2016). Bununla birlikte Tekirdağ ili için coğrafi işaret olarak kabul edilen geleneksel yemeklerden birisi “Peynir Helvası” tatlısı ve “Hayrabolu Tatlısı” olmaktadır. Söz konusu tatlıların ana maddesi peynir olmakla birlikte üretimlerinde Tekirdağ ilinin coğrafi işareti ve geleneksel bir peynir

çeşidi olan Malkara Eski Kaşar Peyniri kullanılmamaktadır. Peynir helvasının ana maddesi olan peynirin üretimini karakterize eden önemli özellik ise çiğ süt ile mayanın birlikte pıhtılaştırılması olmaktadır. Üretilen taze peynir ise bir bakır tencereye alınmakta ve karıştırmak suretiyle eritilmektedir. Bu işlem sonunda tekrar bir süt kıvamına gelen peynir daha sonra tekrar katılaşmaya başlamakta ve üstüne peynir helvasını karakterize eden özelliklerden biri olan un dökülmektedir. Daha sonrasında ise karıştırılmaya devam edilmekte ve üstüne şeker eklenmektedir. Ortalama olarak 30 dakika sonunda helva formunu kazanmaktadır (<https://tekirdag.ktb.gov.tr>).

Malkara Eski Kaşar Peyniri

Evliya Çelebi tarafından kaleme alınan Seyahatname adlı eserde Malkara Eski Kaşar Peynirinden, Malkara Kaşkavalı olarak bahsedilmektedir. Malkara Eski Kaşar Peyniri, Tekirdağ iline bağlı Malkara ilçesinde üretilmekte olan geleneksel bir peynir çeşidi olarak öne çıkmaktadır. Malkara Eski Kaşar Peynirinin karakterize özellikleri arasında en önemlilerinden birisi bölgenin bitki örtüsü kapsamında yer alan bitkiler olmaktadır. Bu bitkiler şunlardan oluşmaktadır:

- Lathyrus L. – Mürdümük
- Bart – Yabani Yonca
- Medicago polymorpha L. – Tüylü Yonca
- Medicago falcata L. – Sarıçiçekli Yonca
- Avena sativa L. – Yüksek Çayır Yulafı
- Thymus longicaulis C. Presl – Uzun Gövdeli Kekik

Bölgede gerçekleştirilen hayvancılık faaliyetleri kapsamında yukarıda bahsedilmekte olan bitki türleri ile beslenen hayvanlardan elde edilen süt dolayısıyla bu durum aroma, lezzet ve yapı olarak Malkara Eski Kaşar peynirini karakterize etmektedir. Yapısal olarak sarımtırak bir renge sahip olmakla birlikte sert bir yapıya sahip olmaktadır. Ayrıca biçimsel olarak silindirik bir yapıda üretilmektedir. Malkara Eski Kaşar Peyniri olgunlaştırılmasının ardından tüketildiğinde meyveye ve fındığa benzer bir aroma vermektedir (Türk Patent Enstitüsü, 2019).

Malkara Eski Kaşar Peynirini karakterize eden özelliklerden biri olan bölgede gerçekleştirilen hayvancılık faaliyetleri kapsamında bölgenin bitki örtüsüne bağlı olarak hayvanlardan elde edilen sütler belirli oranda karıştırılarak Malkara Eski Kaşar Peyniri üretilmektedir. Bu oranlar ise %30 ile %50'si inek sütü, %20 ile %35'i koyun sütü ve %30 ile %35'i keçi sütü olacak şekilde düzenlenmektedir. Malkara Eski Kaşar Peynirini karakterize eden özelliklerden bir diğeri ise peynir üretiminde kullanılan sütün yılın belirli dönemlerinde temin ediliyor olması olmaktadır. Bu bağlamda 1 Nisan ve 31 Temmuz tarihleri arasında sağılan sütler peynir üretiminde kullanılmaktadır. Bu durumun ana kaynağı bölgenin bitki örtüsü değişimi olmaktadır. Bununla birlikte Malkara Eski Kaşar Peynirini karakterize eden özelliklerden bir diğeri ise %70 ile %90 nemli bir ortamda en az 90 gün olmak üzere dinlendirilmesi ve olgunlaştırılması olmaktadır (www.kulturportali.gov.tr/).

2.5.4. Çanakkale Peynirleri

Çanakkale iline özgü geleneksel bir peynir olarak aynı zamanda Ezine Beyaz Peyniri olarak da bilinen Ezine Peyniri adlı bir peynir çeşidi bulunmaktadır. Beyaz peynir türleri kapsamında yer alan Ezine Beyaz Peynirini karakterize eden çeşitli özellikler bulunmakla birlikte bu özellikler arasında en öne çıkan karakterize unsur üretimde kullanılan süt olmaktadır. Ezine ilçesinde coğrafi işarete uygun üretim yapan 20 adet işletme bulunmaktadır. Bu işletmeler tarım il müdürlüğüne bağlı, devamlı denetimlerle üretimlerine devam ettikleri görülmektedir.

Ezine Peyniri

Ezine peynirinin karakterize özelliklerinden birisi tam yağlı bir yapıya sahip olmasıdır. Bununla birlikte olgunlaştırılma yöntemi olarak ise salamura yöntemi kullanılmaktadır. Beyaz peynir grubunda yer alan Ezine Peynirini diğer beyaz peynir türlerinden ayıran en önemli özelliği ise peynirin üretiminde kullanılan sütün karakterize özellikleri olmaktadır. Beyaz peynir grubunda yer alan Ezine Peyniri, diğer beyaz peynirlerinden ayırt edici karakterize özelliklere sahip olması dolayısıyla TPE'ye (Türk Patent Enstitüsü) yapılan başvuru doğrultusunda coğrafi işaret olarak tescillenmiştir. Ezine Peynirini karakterize eden özelliklerin başında gelen etkenlerden birisi bölgede

gerçekleştirilen hayvancılık faaliyetleri kapsamında Çanakkale bitki örtüsü ve su kaynakları ile beslenen hayvanlardan temin edilen süt çeşitleri olmaktadır. Bununla birlikte söz konusu süt çeşitleri mevsime bağlı olarak belirli oranda peynir üretiminde kullanılmaktadır. Ezine peyniri üretiminde keçi sütü %40, koyun sütü %45 ile %55 ve inek sütü ise en yüksek %15 oranda olacak şekilde peynir üretiminde kullanılmaktadır. Bu bağlamda Ezine Peyniri üretiminde ağırlıklı olarak küçükbaş hayvan sütlerinin kullanıldığı ifade edilebilir (Yüceer vd., 2009).

Ezine Peynirini karakterize eden etkenlerden biri olan üretim yöntemi bağlamında paçal olarak adlandırılan karışım sütü 65-70 °C sıcaklıkta 30 dakika boyunca ısıtılarak pastörize edilmektedir. Daha sonrasında sütün pıhtılaştırılması amacıyla süt içerisine şirden mayası dahil edilerek mevcut süt 30-35 °C sıcaklıkta mayalanmaktadır. Pıhtının oluşturulmasının ardından ise ortaya çıkan peyniraltı suyunun süzülmesi amacıyla pıhtı parçalara ayrılmakla birlikte peynir üretiminde kullanılan materyallerden biri olan cendere bezi kullanılarak süzülme bırakılmaktadır. Daha sonrasında ise mevcut teleme aroma ve lezzet açısından karakterize etmek amacıyla deniz tuzu ile hazırlanan salamuraya bırakılmaktadır. Salamura işleminin ardından ise üretilen peynir kalıpları teneke içerisine sırayla dizilmekte ve bunun ardından ise üzerine kuru tuz dökülerek 10 ile 12 saat arasında dinlendirilmektedir. Bu işlemin ardından ise peynir kalıplarından çıkan su tekrar süzülme ve sonrasında tekrar salamura edilerek tenekeye basılmaktadır. Ezine Peynirinin ortalama 8 ay olmak üzere serin ortamlarda veya soğuk hava depolarında olgunlaştırılması amacıyla 8 ay bekletilmektedir (Tuncel vd., 2010).

Ezine peyniri yapısal olarak açık sarı renkli olmakla birlikte hafif sert ya da yumuşak bir yapıya sahiptir. Bununla birlikte Ezine Peyniri üstünde küçük gözenekler mevcuttur. Ezine peyniri lezzet ve aroma bakımından ise üretim sürecinde sütün ısıtılması dolayısıyla pişmiş süt ve kremayı andıran bir tada sahiptir. Bununla birlikte ezine peyniri tam yağlı bir peynir olması dolayısıyla süt yağna bağlı olarak ekşi, tatlı veya tuzlu bir tada sahip olabilmektedir (Yüceer vd., 2009).

Ezine peynirini karakterize eden özellikler arasında en başta gelen özelliklerden biri olan bölgede gerçekleştirilen hayvancılık faaliyetleri kapsamında Çanakkale iline özgü bitkilerden beslenen hayvanlardan temin edilen sütün aroma ve lezzetinde etken olan bitkiler şu şekilde sıralanmaktadır (Yüceer vd., 2009):

- Origanum vulgare
- Origanum majorana
- Thymus vulgaris
- Melisa officinalis
- Salvia officinalis
- Mentha longifolia

Yukarıda bahsedilen bitkilerin yanı sıra Ezine Peynirinin sütünün oluşumunda karakterize etkenlerden bir diğeri ise sütün temin edildiği hayvan ırkları olmaktadır. Bu bağlamda koyunlar kapsamında sütün temin edildiği ırklar şunlardan oluşmaktadır:

- Dağlıç
- Sakız
- Tahirova

İnekler kapsamında sütün temin edildiği ırk Holstein ve keçiler kapsamında ise Karakeçi ırkı olmaktadır.

Şekil 16'da Ezine Peyniri örneği gösterilmektedir.



Şekil 16. Ezine Peyniri Örneği

Kaynak: <https://www.ozbesin.com/product/edirne-yardimci-ezine-peynir-yagli>

2.6. Gastronomi Turizmi ve Peynir

Gastronomi turizmine katılan kişiler, seyahatlerini yeme içme rotalarına göre biçimlendirmektedirler. Bu sebeple gastronomi ve turizm birbirinden ayrı

değerlendirilememektedir. Dolayısıyla yerel yönetimlerin ve işletmelerin turizm stratejilerini bu yönde şekillendirmeleri ve var olan geleneksel ve yöresel ürünlerini ön plana çıkararak destinasyon tanıtımlarını bu çerçevede şekillendirmeleri önemli hale gelmektedir. Bu şekilde gastronomi ve turizm, turistlere bütünleşmiş bir deneyim sunmaktadır.

Günümüzde yeme içme turistik faaliyetlerle aynı derece öneme sahiptir. Bu nedenle yapılan festivaller, tadımlar, turistlerin üretime katılma gibi turistik faaliyetler turizm mevsiminin uzamasına, bölgenin ve bölge ürünlerinin tanıtımına sürdürülebilirliğin sağlanmasına olanak sağlamaktadır. Ezine peyniri hem coğrafi işaretli bir ürün olması, hem de gastronomik bilinirliği sayesinde bu bağlamda değerlendirilebilecek bir üründür.(Yıldız, Yılmaz, 2019)

Gastronomi turizmi gelirlerinin artırılması için bölge yiyecek içecek kuruluşlarının desteklenmesi bu sayede bölge halkının ve bölge ürünlerinin daha tanınır hale gelmesi için gereklidir. ‘Pilot bir üretim alanı oluşturularak turistlerin peynir üretim aşamalarını deneyimlemeleri, tadım yapmaları ve sonuç olarak satın alma işlemi gerçekleştirmeleri sağlanabilir. Süt ve süt ürünlerinin Türkiye için gastronomi turizmi açısından önemi oldukça yüksektir. Bu sayede yerel ve geleneksel yollara bağlı kalarak üretimlerini devam ettiren küçük ölçekli işletmelerin kültürel miras kapsamında sürdürülebilirliklerini sağlamaları için önemlidir. Bu kapsamda peynir önemli bir gastronomik değerdir.(Karaca,2016)

Van otlı peyniri özelinde yapılan peynir turizmine yönelik turistik rotalar belirlememe çalışmasında Van ilinde iki farklı rota belirleyip turistik faaliyetler kapsamında değerlendirildiği görülmektedir. Oluşturulan rotalar aşağıdaki gibidir.

Rota 1: 3 gün 2 gece

1.Gün; Van merkez hareketli Akdamar Adası - Surp Haç Kilisesi - Van Gölü kıyısında öğlen yemeği - Van Müzesi –Savat işçiliği izlemesi - Van Kalesi (güneş batışı izlenmesi) Van merkeze dönüş.

2.Gün; Van merkez hareketli Çavuştepe Kalesi - Hoşap Kalesi - öğlen yemeği - Norduz Yaylası peynir çiftliği ziyareti - Van merkeze dönüş. 3. Gün; Erçek Gölü – Flamingo Gözlemi -Özalp'ta öğlen yemeği - Van YYU Van Kedi Villası - Kalecik Dikili Taşlar-Geleneksel Van Evleri - Van merkeze dönüş.

Rota 2: 4 gün 3 gece

1.Gün; Van merkez hareketli Akdamar Adası - Surp Haç Kilisesi - Van Gölü kıyısında öğlen yemeği - Gevaş ilçe turu -peynir çiftliği ziyareti - Van merkeze dönüş.

2.Gün; Van merkez hareketli Van Kalesi - Savat işçiliği izlemesi – öğlen yemeği - Van Müzesi - Van Evleri - Van YYU Kedi Villası – Van merkeze dönüş.

3.Gün; Van merkez hareketli Çavuştepe Kalesi - Hoşap Kalesi - öğlen yemeği - Başkale Travertenleri - Van merkeze dönüş. 4. Gün; Erçek Gölü - Flamingo gözlemi - öğlen yemeği - Dönerdere köyü ziyareti - Van YYU Van Kedi Villası - Van merkeze dönüş.

Bu rotalar ile kişilerin Van ilinde az bilinen peynir üretim noktalarını ziyaret etmeleri, farklı destinasyonları deneyimlemeleri amaçlanmaktadır. Bu sayede hem bölgesel tanınırlık hem de bölgesel kalkınma teşvik edilmektedir. (Cihangir, Demirhan, 2020)

Gastronomi turizmine en iyi örnek gastronomik değere sahip ürünler için yapılan festivallerdir. Aşağıdaki tabloda Türkiye ve dünyada yapılan bazı peynir festival örnekleri gösterilmektedir.

Tablo 13. Türkiye ve Dünyada organize edilen peynir festivalleri

Wisconsin Büyük Peynir Festivali	Amerika
Slow Cheese Bodrum Peynir Festivali	Muğla
İstanbul Peynir Festivali	İstanbul
Balkan Cheese Festival	Ukrayna
The Great British Cheese Festival	İngiltere
Kars Peynir Festivali	Kars
Peynir Yuvarlama Festivali	İngiltere
Ezine Peynir Festivali	Çanakkale

Tablo 13'te gösterildiği gibi dünyanın birçok farklı bölgesinde peynir festivalleri yapılmaktadır. Bu festivallere katılımın oldukça yoğun olduğu bu sayede üreticilerle tüketicilerin doğrudan teması sağlanmaktadır. Bu festivaller gastronomik ürünlerin ve bölgenin tanıtımı içinde oldukça önemlidir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

MATERYAL VE YÖNTEM

Yapılan analizlerde tam yağlı Ezine peyniri kullanılmıştı. Kullanılan maya, süt emme çağında olan buzağı şirdenlerinden elde edilmiştir. Ezine Peyniri yapımında Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliğinde tanımlanan işlenmiş 14-16 bome deniz tuzu kullanılmıştır.

3.1. MATERYAL

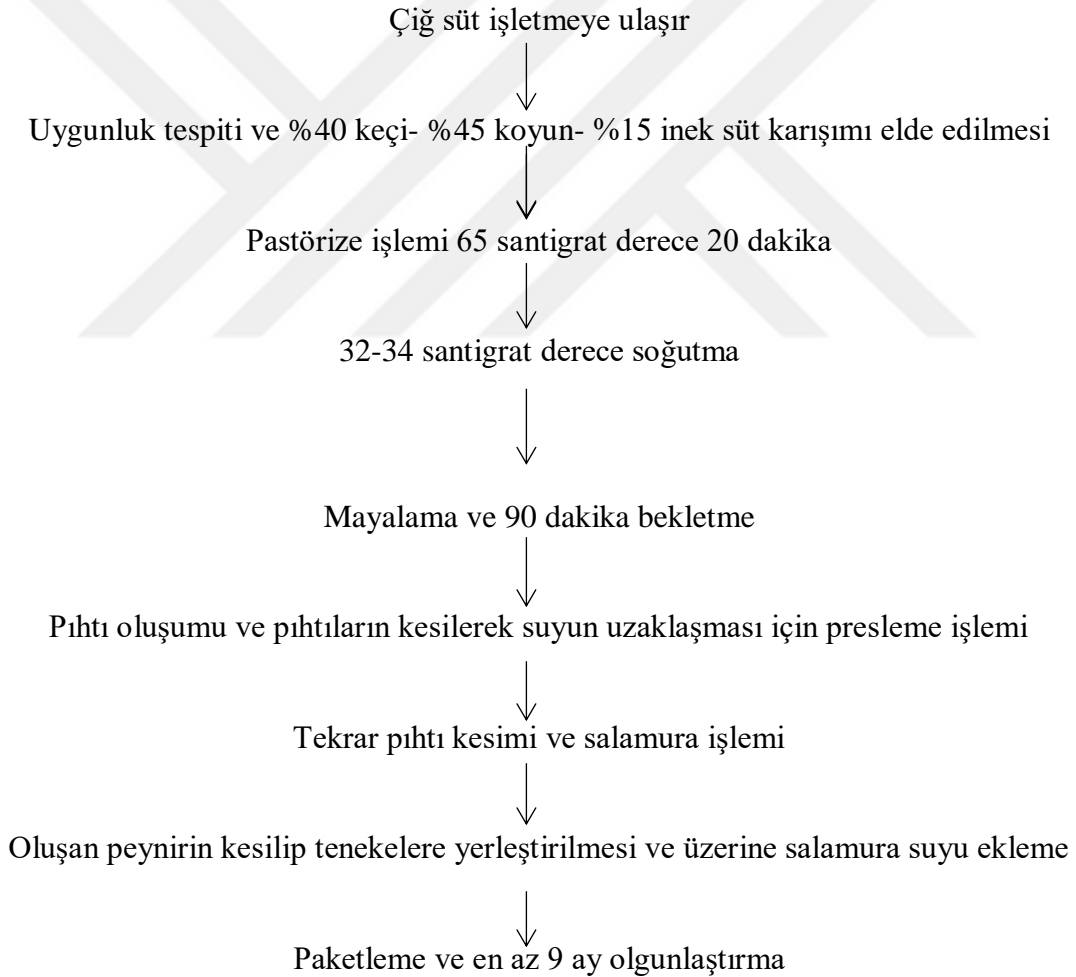
Ezine Peyniri bölgede yetişen koyun, keçi, inek sütleri karışımından uygun mevsimde toplanıp işlenmiştir; koyun sütü %35-45, keçi sütü en az %40, inek sütü en fazla %25 oranlarında karıştırılarak kullanılmıştır. Ezine Peyniri üretiminde kullanılan sütlere doğallığını bozucu herhangi başka bir işlem uygulanmamıştır. Toplanan sütler hijyenik bir şekilde işletmeye teslim edilip üretime katılmıştır. Yapılan analizlerde tam yağlı Ezine peyniri kullanılmıştı. Kullanılan maya, süt emme çağında olan buzağı şirdenlerinden elde edilmiştir. Ezine Peyniri yapımında Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliğinde tanımlanan işlenmiş 14-16 bome deniz tuzu kullanılmıştır. Salamura işleminde içme suyu kullanılmıştır. Analizlerde 0.1 N NaOH çözeltisi, %95'lik alkolde hazırlanmış %1'lik fenolftalein çözeltisi, Damıtık su, Hassas terazi, Isıtıcı ve termometre , Lab malzemeleri (erlen, beher, huni, pipet, büret), Kaba filtre kağıd, Porselen havan

3.1.1.Ezine peyniri üretimi

Ezine peyniri üretim yöntemi olarak geleneksel yollarla üretilen bir peynirdir. Genel üretim şeması beyaz peynirle benzerlikler göstermektedir. İlk olarak çiftçiler tarafından toplanan ve soğuk zincir bozulmadan işletmeye gelen çiğ keçi, koyun, inek sütleri üretim için uygunlukları tespit edildikten sonra, en az %40 keçi, %45 koyun, %15 inek sütü olacak şekilde bir karışım elde edilir. Elde edilen bu karışım zararlı mikroorganizmaların

ortamdan uzaklaşması için pastörizasyon işlemine tabi tutulur ve 65 santigrat derecede 20 dakika boyunca ısıtılır. Mikroorganizmaların ortamdan uzaklaşması ile sütte mayalama işlemine geçilir. Mayalama için sütün 32-34 santigrat dereceye kadar soğuması beklenir. İstenilen dereceye gelen süt karışımına peynir mayası ve kültürü eklenir ve mayalanmanın gerçekleşmesi için 90 dakika daha beklenir. Mayalanma sonucu ortaya çıkan pıhtı kesilir ve peynir altı suyundan arındırılmak üzere preslenir. Suyun ortamdan uzaklaşması ile oluşan pıhtı tekrar kesilir ve salamura edilir. Salamura için sofr tuzu ve içme suyu kullanılır. Bu salamura işleminden sonra 12 saat peynirler bu suda bekletildikten sonra kesilerek tenekelere yerleştirilir, tenekelerin kapağı kapatılmadan son bir kez daha salamura suyun eklenir ve olgunlaştırılmak üzere Ezine peyniri ambalajlanarak paketlenir.

3.1.2. Coğrafi işaretli Ezine peyniri üretimi akış şeması



3.2 METOD

Bu araştırmada dört yöntem birlikte kullanılmıştır. Literatürün oluşturulmasında kaynak taraması, ikincisi araştırmaya konu olan rn Ezine peynirinin karakteristik özelliklerini belirlemeye yönelik deney, cncs elde edilen sonuçların coğrafi işaret belgesinde belirtilen sonuçlara göre değerlendirilmesi istatistiksel (ANOVA) testine göre yapılmıştır, dördüncüsü araştırmanın yapıldığı sosyal bilim alanına deney sonuçlarının uyarlanması için derleyici ve yorumlayıcı analiz yöntemleri kullanılmıştır

3.2.1 Araştırma Yöntemi

Bu araştırmada dört yöntem birlikte kullanılmıştır. Literatürün oluşturulmasında kaynak taraması, ikincisi araştırmaya konu olan rn Ezine peynirinin karakteristik özelliklerini belirlemeye yönelik deney, cncs elde edilen sonuçların coğrafi işaret belgesinde belirtilen sonuçlara göre değerlendirilmesi istatistiksel (ANOVA) testine göre yapılmıştır, dördüncüsü araştırmanın yapıldığı sosyal bilim alanına deney sonuçlarının uyarlanması için derleyici ve yorumlayıcı analiz yöntemleri kullanılmıştır.

3.2.2. Analiz Yöntemleri

	En ok	En az
Kuru madde yağ oranı	59.00	49.00
Kuru madde	52.00	43.00
Kuru maddede tuz	9.00	6.00
Titrasyon asitliği	1.60	0.70
Ph	5.72	4.72

Yapılan analizler Türk Akreditasyon Kurumu (TÜRKAK) deney raporlarının tanınırlığı konusunda Avrupa Akreditasyon Birliği (EA) ile çok taraflı anlaşma ve uluslararası laboratuvar akreditasyon birliği (ILAC) ile karşılıklı tanıma anlaşması yapılmıştır. Yapılan analizler TÜRKAK'tan AB-0953-T ile TS EN ISO/IEC 127025:2017 standardına göre akredite edilmiştir. Tam yağlı geleneksel Ezine peynirine aşağıda belirtilen analizler yapılmıştır. Aktrılan analiz değerleri Ezine peyniri formülüne uygun peynir üreten 8 farklı

işletmeden analiz sonucu alınıp değerlendirilmiştir. Bu işletmeler Çanakkale Tarım İl Müdürlüğüne bağlı olarak üretim yapmaktadırlar.

3.2.2.1. Peynirde Toplam Asitlik Tayini

Üretim ve depolama sürecinde laktozun parçalanma seviyesinin, peynirlerin standartlara uygunluğunun ve olgunlaşma düzeyinin belirlenmesi için laktik asit konsantrasyonunun saptanmasıdır. Belirli miktarda peynir ile suyun karıştırılması veya süzülmesiyle elde edilen çözeltide bulunan zayıf asidik karaktere sahip bileşiklerin, kuvvetli bir baz olan NaOH (fenolftalein eşliğinde nötrleşmesi esasına dayanmaktadır).

3.2.2.2 Titrasyon Yöntemi

Bir erlenmeye 10 gram peynir tartılır ve üzerine 40c 'de 105 ml damıtık su azar azar ilave edilir ve porselen havan yardımıyla peynirin ezilmesi sağlanır. Elde edilen karışım iyice karıştırıldıktan sonra huniye yerleştirilen kaba filtre kağıdının yardımıyla süzülür. Süzüntüden pipetle 25 ml alınarak (2.5 gr peynir içermektedir) erlene boşaltılır ve üzerine 2-3 damla fenolftalein çözeltisi ilave edilir. Büret veya pipetle 0.1 NaOH çözeltisiyle 30 sn boyunca kaybolmayan açık pembe renk oluşana kadar titrasyon yapılır. Titrasyon bitiminde sarf edilen NaOH miktarı kaydedilir. Titrasyon işlemi aynı şartlarda 25 ml damıtık su (40c) kullanılarak tekrarlanır ve harcama belirlenir.

$N \times F \times E \times (V_1 - v_2)$

$$\% \text{Laktik Asit} = \frac{\quad}{m} \times 100$$

N: Kullanılan NaOH normalitesi (0.1 N)

F: 0.1 N NaOH faktörünü

E: Laktik asitin miliekivalan ağırlığını (0,09)

V1: Titrasyonda peynir için sarf edilen NaOH miktarını, ml

V2: Titrasyonda şahit (damıtık su) için sarf edilen NaOH miktarını, ml

M: Peynir miktarını, g (süzüntüden alınan miktarın peynire karşılık gelen miktarı)

$$\% \text{Laktik asit} = \frac{0.9Xf(V1-V2)}{m} \times 100$$

3.2.2.3. pH Analizi

PH metre süt numunesine daldırılır, değer sabitlenince okunur. Sonular aşağıdaki formüle göre değerlendirilmektedir.(ner, Őanlıdere)

3.2.2.4.Kuru Madde Tayini

Peynirlerin kuru madde aısından standartlara uygunluğunun, dayanıklılığının, besin öğelerini oluŐturan bileşiklerin toplam miktarının ve su oranının belirlenmesidir. Kumla karıŐtırılmıŐ deney numunesi 102c 'de etüvde ısıtılarak kurutulur. KurutulmuŐ numune daha sonra kaybettiği kütleyi hesaplamak iin tartılır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR

4.1 Trakya Bölgesi Peynircilik

Trakya bölgesi peynirciliği başta Edirne ve Çanakkale illeri olmak üzere Türkiye’de ki peynir üretiminin yüksek bir kısmını ürettikleri görülmektedir. Bugün market raflarında ve şarküterilerde satışa sunulan klasik beyaz peynir Edirne beyaz peyniridir. Diğer taraftan Çanakkale iline ait coğrafi işaretli tam yağlı Ezine beyaz peyniri olduğu görülmektedir. Ezine peyniri coğrafi işaret sahibi olması sebebi ile Türkiye ve dünyada yüksek tanınırlığa sahip bir peynir olarak ön plana çıkmaktadır. Trakya bölgesi mandıracılığı incelendiğinde bölgede peynirciliğin gelişmesinin en büyük nedenlerinden biri küçükbaş popülasyonunun fazla olması, her bölgenin kendine ait bitki florasının olması ve küçükbaş hayvanların özel cins hayvanlardan oluşu bölgede peynirciliğin yoğun yapılmasına olanak sağladığı görülmektedir. Trakya bölgesinde yaşayan yoğun göçmen popülasyonunun balkanlardan gelen bazı geleneksel peynir mayalama tekniklerini burada devam ettirmesi, geleneksel yollara bağlılığın bozulmaması bölgede peynirciliğin ve peynir üretiminin sürdürülebilirliğini sağladığı görülmektedir.

Bölgede peynir üretimi yoğun olmasına ve tanıtımının iyi yapılmasına rağmen bölgede herhangi bir peynir festivalinin yapılmadığı, peynir tadım etkinliklerinin düzenlenmediği, peynir rotalarının oluşturulmadığı görülmektedir. Bölge peynirlerinin bilinirliğine nazaran peynirin gastronomik bir ürün olarak değerlendirilmediği, bu nedenle gastronomi turizmi açısından fayda sağlanamadığı görülmektedir.

Trakya bölgesinde peynircilikten sağlanan istihdam yüksektir. Peynirin oluşturduğu ekonominin bölge halkı için önemli olduğu, bu sayede peynir üretiminin sürdürülebilirliğinin ön plana çıktığı görülmektedir.

4.2 Geleneksel Ezine peyniri

Ezine peyniri coğrafi işaretli bir peynir olarak Trakya bölgesi ve Türkiye için önemli bir peynir çeşididir. Üretilen bu peynirin başka hiçbir yerde üretilmemesi ve bölge halkı tarafından korunuyor olması bu peyniri özel kılan en önemli özelliklerinden birisidir. Ezine peynirini karakterize eden önemli nedenlerden birkaçı şu şekildedir; coğrafi konum, bitki

florası, yetiştirilen küçükbaş cinsleri, sütün belli mevsimlerde toplanıyor olması, kullanılan maya çeşidi ve geleneksel üretim metotları olarak ön plana çıkmaktadır. Tam yağlı Ezine peynirinin karakterize özelliklerinden birisi tam yağlı bir yapıya sahip olmasıdır. Bununla birlikte olgunlaştırılma yöntemi olarak ise salamura yöntemi kullanılmaktadır. Beyaz peynir grubunda yer alan Ezine Peynirini diğer beyaz peynir türlerinden ayıran en önemli özelliği ise peynirin üretiminde kullanılan sütün karakterize özellikleri olmaktadır. Beyaz peynir grubunda yer alan Ezine Peyniri, diğer beyaz peynirlerinden ayırt edici karakterize özelliklere sahip olması dolayısıyla TPE'ye (Türk Patent Enstitüsü) yapılan başvuru doğrultusunda coğrafi işaret olarak tescillenmiştir. Ezine Peynirini karakterize eden özelliklerin başında gelen etkenlerden birisi bölgede gerçekleştirilen hayvancılık faaliyetleri kapsamında Çanakkale bitki örtüsü ve su kaynakları ile beslenen hayvanlardan temin edilen süt çeşitleri olmaktadır. Bununla birlikte söz konusu süt çeşitleri mevsime bağlı olarak belirli oranda peynir üretiminde kullanılmaktadır. Ezine peyniri üretiminde keçi sütü %40, koyun sütü %45 ile %55 ve inek sütü ise en yüksek %15 oranda olacak şekilde peynir üretiminde kullanılmaktadır. Bu bağlamda Ezine Peyniri üretiminde ağırlıklı olarak küçükbaş hayvan sütlerinin kullanıldığı ifade edilebilir (Yüceer vd., 2009).

Ezine Peynirini karakterize eden etkenlerden biri olan üretim yöntemi bağlamında paçal olarak adlandırılan karışım sütü 65-70 °C sıcaklıkta 30 dakika boyunca ısıtılarak pastörize edilmektedir. Daha sonrasında sütün pıhtılaştırılması amacıyla süt içerisine şirden mayası dahil edilerek mevcut süt 30-35 °C sıcaklıkta mayalanmaktadır. Pıhtının oluşturulmasının ardından ise ortaya çıkan peyniraltı suyunun süzülmesi amacıyla pıhtı parçalara ayrılmakla birlikte peynir üretiminde kullanılan materyallerden biri olan cendere bezi kullanılarak süzülmeye bırakılmaktadır. Daha sonrasında ise mevcut teleme aroma ve lezzet açısından karakterize etmek amacıyla deniz tuzu ile hazırlanan salamuraya bırakılmaktadır. Salamura işleminin ardından ise üretilen peynir kalıpları teneke içerisine sırayla dizilmekte ve bunun ardından ise üzerine kuru tuz dökülerek 10 ile 12 saat arasında dinlendirilmektedir. Bu işlemin ardından ise peynir kalıplarından çıkan su tekrar süzülme ve sonrasında tekrar salamura edilerek tenekeye basılmaktadır. Ezine Peynirinin ortalama 8 ay olmak üzere serin ortamlarda veya soğuk hava depolarında olgunlaştırılması amacıyla 8 ay bekletilmektedir (Tuncel vd., 2010).

Ezine peyniri yapısal olarak açık sarı renkli olmakla birlikte hafif sert ya da yumuşak bir yapıya sahiptir. Bununla birlikte Ezine Peyniri üstünde küçük gözenekler mevcuttur. Ezine peyniri lezzet ve aroma bakımından ise üretim sürecinde sütün ısıtılması dolayısıyla pişmiş süt ve kremayı andıran bir tada sahiptir. Bununla birlikte ezine peyniri tam yağlı bir peynir olması dolayısıyla süt yağna bağlı olarak ekşi, tatlı veya tuzlu bir tada sahip olabilmektedir (Yüceer vd., 2009).

4.3 Geleneksel Ezine Peynirinin Bazı Fizikokimyasal Özellikleri

Uygulanan analizlerde Türk Patent Enstitüsü coğrafi işaret üretim şemasına uygun geleneksel yollarla üretilen Ezine beyaz peynir kullanılmıştır. Analizi yapılan tam yağlı Ezine peynir bölge çiftçilerinden toplanan sütlerden geleneksel yollarla mayalandıktan sonra en az 9 ay süreyle bekletilip olgunlaşmış Ezine peyniridir. Yukarıda ki tabloda belirtildiği üzere Ezine peyniri için 6 adet analiz yapılmıştır. Analizlerde bakılan rutubet tayini %49,78 çıkmıştır ve peynir üretimi için uygun bir değer olduğu görülmektedir. Tuz tayini analizinde değer %4,5 olduğu görülmektedir. Türk Patent Enstitüsünün belirtmiş olduğu tuz değeri % 6-9 aralığı olduğu görülmektedir. Kuru madde oranının %52,77 olduğu ve bu değer tam uygun bir değer olduğu saptanmaktadır. Yapılan bir diğer analiz toplam asitlik tayini %62,7 olarak çıkmaktadır. Olması gereken aralığın %60-65 olması gerektiği görülmektedir. Ph değeri %4,95 olarak uygun bir değer olduğu görülmektedir. Kül tayini % 4,72 olarak uygun bir değer olarak kabul edilmektedir. Bölgenin Tarım İl müdürlüğüne bağlı 8 süt ürünleri işleyen işletmeden alınan tam yağlı Ezine peyniri fizikokimyasal analiz sonuçları tablo 15'te belirtilmiştir. İşletmelerden alınan analiz sonuçları Ezine peynirinin bazı kimyasal özelliklerini belirtmektedir.

Tablo 14. Geleneksel Ezine peynirinin Bazı Fizikokimyasal Özellikleri;

İŞLETME	TUZ %	pH %	Kül Tayini %	Toplam Asit (laktik asit) %	Kuru Madde %	Rutubet %
A	6.5	4.95	4.72	1.32	48.8	51.2
B	6.42	4.72	5	1.39	52.1	51
C	4.5	5.03	5.2	1.35	52.3	53.2
D	6.2	4.95	4.72	1.37	49.3	48.3
E	4.5	4.95	4.72	1.37	52.77	49.78
F	5.52	4.73	5.22	1.41	50	50
G	6.81	5.21	4.5	1.41	47.3	48.8
H	5.72	4.78	4.99	1.36	50.2	50.1
Ortalama	5.77	4.91	4.88	1.37	50.34	50.29
Standart Sapma	0.89	0.17	0.26	0.30	1.92	1.53

Analizi yapılan Ezine peynirlerinin ANOVA Pearson analizi;

		1	2	3	4	5
T	R					
	P	.				
Ph	R	0.098				
	P	0.817	.			
K	R	-.565	-.575			
	P	.145	.136	.		
Tasit	R	.188	-.198	.012		
	P	.656	.639	.977	.	
Kuru	R	-.826	-.268	.488	-.193	
	P	.011*	.520	.220	.647	.
R	R	-.180	-.146	.537	-.602	.333
	P	.670	.729	.170	.114	.420

p<0.05

Peynir Çeşitleri	Tuz	pH	Kül Tayini	Toplam Asitlik Tayini	Kuru Madde	Rutubet
Ç1 EzinePeyniri	5,77	4,91	4,88	1,37	50,34	50,29
Ç2 Sepet Peyniri	9,94	4,54	-	-	57,08	-
Ç3 Çeçil Peyniri	6,2	5,37	12,6	1,3	49,02	-

Ç4 Beyaz Peynir	5,53	4,84	8,11	1,16	45,30	-
Ç5 Çivil Peyniri	5,34	-	7,84	0,93	44,06	-
Ç6 Mihaliç Peyniri	8,59	5,39	-	-	-	37,86

BEŞİNCİ BÖLÜM

Trakya ili kapsamında yer alan illerden biri olan Çanakkale ilinde ise geleneksel peynir çeşidi olarak Ezine Peyniri üretildiği bilinmektedir. Ezine Peyniri, beyaz peynir grubunda yer almasına karşın çeşitli karakterize özellikler sahip bir geleneksel peynir çeşidi olmaktadır. Ezine Peyniri söz konusu özellikleri dolayısıyla coğrafi işaret olarak tescillenmiştir. Ezine Peynirinin karakterize özelliklerinden birisi tam yağlı olması olmakla birlikte peynir üretiminde kullanılan sütün ağırlıklı olarak küçükbaş hayvan (koyun, keçi vs.) grubunda yer alan hayvanlardan temin ediliyor olması olmaktadır. Ezine Peynirini karakterize eden özelliklerden birinin peynir üretim sürecinde pıhtının oluşturulmasının ardından peynir altı suyunun süzülmesinin ardından deniz tuzu kullanılarak oluşturulan salamurada bekletilmesi olmaktadır.

SONUÇ

Peynir üretimi tarihsel süreç kapsamında değerlendirildiğinde peynirin ilk üretimine ilişkin pek çok farklı görüş bulunmaktadır. Bununla birlikte peynirin üretimindeki temel amaca ilişkin olarak bahsedilen bilgiler değerlendirildiğinde sütün taşınabilir yapıya sahip olması, dayanıklılığının artırılması ve tüketilebilir olmasının amaç olarak belirlendiği gözlemlenmektedir. Zaman içerisinde toplumlar arasında özellikle toplumsal göçler ve diğer etkenler dolayısıyla farklı coğrafyalarda yayılmaya başlayan peynir aynı zamanda geleneksel bir yapıya sahip olmuş ve kültürel bir değer olarak kabul edilmiştir. Bu bağlamda günümüz itibarıyla dünya genelinde 1000 ile 4000 farklı çeşitte geleneksel peynir bulunduğu bilinmektedir. Ayrıca Türkiye kapsamında ise 130'dan fazla geleneksel peynir çeşidinin bulunduğu bilinmektedir.

Trakya bölgesi kapsamında geleneksel peynir çeşitleri değerlendirildiğinde Trakya bölgesinde yer alan iller için ortak bir peynir çeşidi bulunduğu gözlemlenmektedir. Bu peynir çeşidi ise Trakya Eski Kaşar Peyniri olmaktadır. Söz konusu peynir çeşidi Trakya bölgesinde yer alan iller için farklı yöntemlerle üretilmekle birlikte Tekirdağ iline bağlı Malkara ilçesi için ise coğrafi işaret olarak tescillendiği gözlemlenmektedir. Farklı yorumlar bağlamında belirlenen yöntemler ile üretilen Trakya Eski Kaşar Peynirinin Trakya bölgesinde yer alan farklı iller için farklı karakterize özelliklere sahip olmasının

nedeninin ise her yörenin bitki örtüsüne bağlı olarak bölgelerde gerçekleştirilen hayvancılık faaliyetleri kapsamında hayvanlardan temin edilen sütün lezzeti, aroması ve kalitesinin farklılık gösterdiği gözlemlenmektedir.

Trakya bölgesinde yer alan illerden biri olan Kırklareli ilinde iki farklı geleneksel peynir çeşidi üretildiği ve bu çeşitlerin ise Kırklareli Beyaz Peyniri ve Kırklareli Eski Kaşar Peyniri olduğu gözlemlenmektedir. Kırklareli ili kapsamında geleneksel peynirleri karakterize eden en önemli özellik olarak Kırklareli ilindeki yaylalar, Kırklareli ilinin coğrafi koşulları ve Kırklareli ilinin bitki örtüsüne özgü bitkiler ile beslenen hayvanlardan temin edilen süt çeşitleri olduğu gözlemlenmektedir. Kırklareli ilinde üretilen geleneksel peynir çeşitlerini karakterize eden önemli özelliklerden bir diğerinin ise peynir üretiminde şirden mayasının kullanılması olduğu gözlemlenmektedir. Söz konusu maya henüz anne sütünden kesilmemiş buzağı ya da oğlakların anne sütünü sindirmek amacıyla kullanmış olduğu rennin adlı enzim ve bu enzimin salgılandığı şirden adlı organdan üretilmektedir. Kırklareli yöresi geleneksel peynir üretimi kapsamında kullanılan sütün düşük sıcaklık değerlerinde pastörize olması peynir lezzet, aroma ve yapısını karakterize eden özelliklerden biri olduğu gözlemlenmektedir.

Trakya bölgesinde yer alan illerden biri olan Edirne ilinde geleneksel peynir olarak Edirne Beyaz Peyniri üretildiği bilinmektedir. Edirne, Türkiye’de en sık tüketilen peynir gruplarından biri olan beyaz peynir grubunun anavatanı olarak da bilinmektedir. Edirne Beyaz Peynirini karakterize eden özelliklerden biri olarak peynir üretim sürecinin sonunda peynirin olgunlaştırılması ve dinlendirilmesi amacıyla buzhanelerde muhafaza edilmesi olduğu gözlemlenmektedir. Edirne Beyaz Peynirini karakterize eden özelliklerden bir diğerinin ise peynir üretiminde kullanılan sütün Edirne ilinde faaliyet gösteren mandıralardan temin edilmesi olduğu gözlemlenmektedir. Ayrıca Edirne Beyaz Peynir üretiminde inek, koyun ve keçi sütleri ayrı ayrı kullanılabilmeyle birlikte paçal olarak adlandırılan karışım şeklinde de kullanılabilir. Bu durumda etkili olan sebebin ise mevsimlere göre Edirne ili bitki örtüsünde yetişen bitkilerin değişmesi ve dolayısıyla bu bitkiler ile beslenen hayvanlardan temin edilen sütün besin değerlerinde farklılık olması olduğu gözlemlenmektedir. Beyaz peynir grubunda Edirne Beyaz Peynirini ayırt edici özellikler arasında en önemlilerinden bir diğeri ise gözeneksiz bir yapıda olmasıdır.

Trakya bölgesinde yer alan illerden biri olan Tekirdağ ilinde geleneksel peynir olarak Malkara Eski Kaşar Peyniri üretildiği bilinmektedir. Bu bağlamda söz konusu peynir aynı zamanda bir coğrafi işaret olarak tescillenmiştir. Malkara Eski Kaşar Peynirini karakterize eden özellikler arasında en önemlilerinden birisi peynir üretiminde kullanılan sütün temin edildiği hayvanların Tekirdağ ili bitki örtüsüne özgü bitkiler ile beslenmesi olmaktadır. Malkara Eski Kaşar Peynirini karakterize eden özelliklerden bir diğeri ise peynir üretiminde kullanılan sütün keçi, koyun ve inek sütleri karışımından oluşması olmaktadır. Ayrıca peynir üretiminde kullanılan süt 1 Nisan ile 30 Temmuz tarihleri arasında sağılarak peynir üretiminde kullanılmaktadır. Malkara Eski Kaşar Peynirini karakterize eden özelliklerden bir diğeri ise peynirin olgunlaştırmak ve dinlendirmek amacıyla %70 ile %90 oranda nemli bir ortamda en az 90 gün süreyle bekletiliyor oluşu olmaktadır.

Trakya ili kapsamında yer alan illerden biri olan Çanakkale ilinde ise geleneksel peynir çeşidi olarak Ezine Peyniri üretildiği bilinmektedir. Ezine Peyniri, beyaz peynir grubunda yer almasına karşın çeşitli karakterize özellikler sahip bir geleneksel peynir çeşidi olmaktadır. Ezine Peyniri söz konusu özellikleri dolayısıyla coğrafi işaret olarak tescillenmiştir. Ezine Peynirinin karakterize özelliklerinden birisi tam yağlı olması olmakla birlikte peynir üretiminde kullanılan sütün ağırlıklı olarak küçükbaş hayvan (koyun, keçi vs.) grubunda yer alan hayvanlardan temin ediliyor olması olmaktadır. Ezine Peynirini karakterize eden özelliklerden birinin peynir üretim sürecinde pıhtının oluşturulmasının ardından peynir altı suyunun süzülmesinin ardından deniz tuzu kullanılarak oluşturulan salamurada bekletilmesi olmaktadır. Ayrıca Ezine Peynirini karakterize eden bir diğer özellik ise bu işlemin ardından peynirin kalıplar halinde tenekeye dizilmesi ve kuru tuz ile 10-12 saat aralığında salamura edilmesi peynirin karakterize özelliklerinden bir diğeri olmaktadır. Ezine Peynirini karakterize eden özelliklerden bir diğeri ise olgunlaşma sürecinin 8 ay olması olmaktadır. Ezine peynirinin coğrafi işaret alması Türkiye ve dünyada bilinirliğinin artmasını sağlamıştır. Geleneksel yöntemlere bağlı kalarak kendi bölge çiftçisinin ürettiği sütü işleyerek Ezine için önemli bir istihdam kaynağı olan peynirciliğin sürdürülebilirliğini sağlamaktadır.

Turistik bir ürün olarak Ezine beyaz peynirinin standartlara uygun üretimi, turistlerin deneyimledikleri bir ürünü bir başka ziyaretlerinde tekrardan aynı şekilde deneyimlemeleri açısından oldukça önemlidir. Üretim standartları aynen uygulandığında

ve uygun üretim yapıldığında hem turistler hem de tüketiciler belli bir bağlılık duyarak tekrar satın alım süreci kolaylaşmaktadır.

Bölgede peynir üretimi yoğun olmasına ve tanıtımının iyi yapılmasına rağmen bölgede herhangi bir peynir festivalinin yapılmadığı, peynir tadım etkinliklerinin düzenlenmediği, peynir rotalarının oluşturulmadığı görülmektedir. Bölge peynirlerinin bilinirliğine nazaran peynirin gastronomik bir ürün olarak değerlendirilmediği, bu nedenle gastronomi turizmi açısından fayda sağlanamadığı görülmektedir.

Ezine peynirinin gastronomi turizmi açısından değerlendirilebilmesi için turistlerin doğrudan üretime katılımını sağlayacak örnek üretim alanları inşa edilebilir, böylelikle bölgeyi ziyaret eden turistlere deneyim boyutunda kazanım sağlanmış olup deneyim sonunda satın almanın gerçekleşmesi sağlanabilir. Daha önce organize edilen fakat günümüzde organize edilmeyen Ezine Peynir Festivali yeniden organize edilebilir, böylelikle Ezine peynirinin reklamı hem de gastronomi turizmi kapsamında bölgeye turist ziyaretleri artırılabilir.

Trakya bölgesinde peynircilikten sağlanan istihdam yüksektir. Peynirin oluşturduğu ekonominin bölge halkı için önemli olduğu, bu sayede peynir üretiminin sürdürülebilirliğinin ön plana çıktığı görülmektedir.

Geleneksel Ezine peynirine tuz tayini, kül tayini, toplam asitlik tayini, rutubet tayini, pH derecesi, kuru madde oranı olmak üzere 6 adet analiz yapılmıştır. Ezine peyniri üretimi yapan 8 farklı işletmeden alınan analiz sonuçları karşılaştırılmıştır. Bu analizler sonucunda Ezine peyniri coğrafi işaret çizelgesine de belirlenen tuz oranının 4 işletmede uygun olduğu, diğer 4 işletmede ise tuz oranının 6-9 aralığından daha düşük olduğu görülmektedir. 4 işletmede tuz oranının daha düşük olması mevsimsel değişkenlere göre farklılık gösterdiği belirtilmiştir. pH derecesi, kül tayini, toplam asitlik tayini, kuru madde oranı, rutubet tayini, bütün işletmelerde yakın değerler verdiği ve Ezine peyniri için uygun aralıkta olduğu görülmektedir. Ezine peyniri için yapılan analizlere Anova Pearson analizi yapılmıştır ve analizler arasında 1 adet ilişki saptanmıştır. Buna göre Ezine peynirinde kuru madde oranı arttıkça tuz oranı azalmaktadır. Ezine peyniri analizleri diğer peynir çeşitleriyle karşılaştırıldığında; tuz oranının ve kül tayininin diğer peynirlere göre daha düşük olduğu görülmektedir. Ezine peynirinin kuru madde oranı ise çeçil peyniri, beyaz peynir, çivil peynirine göre daha yüksek, sepet peynirine göre daha düşük olduğu saptanmaktadır. Yapılan analizler sonucu Ezine'de üretim yapan Çanakkale il Tarım ve

Orman M¼d¼rl¼g¼ne bağlı 8 işletmenin Ezine peyniri standartlarına uygun üretim yaptıkları gör¼lmektedir.



KAYNAKÇA

- Akgül, A., (1989).” Türkiye’nin baharatları. I. Genel özellikler.” Gıda 14 (2) 105-109 s.
- Akyüz, N. ve Coşkun, H., (1996), “Van otlu peynirlerinin üretimi ve peynire katılan otların peynirin çeşitli özellikleri üzerine etkisi”. Her Yönüyle Peynir. Hasad Yayıncılık Ltd. Şti. 210-216 s.
- Albayrak, A., Solak, Ü. M., & Uhri, A. (2008). Deneysel Bir Arkeoloji Çalışması Olarak Hitit Mutfağı,(1. Baskı). *İstanbul: Metro Kültür Yayınları-2*.
- Aday, M. S. , Caner, C. & Yuceer, Y. K. (2010). Instrumental and Sensory Measurements of Ezine Cheese Texture . Akademik Gıda , 8 (3) , 6-46 . Retrieved from <https://dergipark.org.tr/tr/pub/akademik-gida/issue/55833/764793>
- Bal O. B., Aksoy B. N. (2017) *Peynir Aşkına* (Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul).
- Burkhafer G. (1981) *Catalogue of Cheeses*. International Dairy Federation, Brussels.
- Carpino S., Mallia S, Laterra S, Melilli C, Licitra G, Acree TE, Barbano DM, Van Soet PJ. 2004. Composition and aroma compounds of ragusano cheese: native pasture and total mixed rations. *Journal of Dairy Science*, 87(4): 816-30.
- Cauvin J. (2000) *The Birth of the Gods and Origins of Agriculture* (Cambridge University Press, Cambridge UK).
- Croxford S. (2010) *Türkiye’nin Peynirleri* (İnkılap Kitabevi, İstanbul).
- Cihangir E., Demirhan Ö. Peynir turizmi temelli kültür rotaları oluşturulmasına yönelik bir araştırma: Van otlu peynir örneği Türk Coğrafya Dergisi 75 (2020) 139-162
- Cumhur Ö. (2017) *Geleneksel gıdaların endüstriyel üretime aktarılması*. 1. Uluslararası Turizmin Geleceği Kongresi: İnovasyon, Girişimcilik ve Sürdürülebilirlik 28-30.
- Çağlar, A., Türkoğlu, H. ve Çakmakçı, S. (1996). “Urfa peynirinin yapılışı ve bileşimi üzerinde araştırmalar”. S. Ü. Ziraat Fak. Dergisi, 10 (13) 115-124 s.
- Çakır A, Aşkın O. 2018. Kırklareli Beyaz Peyniri. Ankara, Detay Yayıncılık, ISBN: 978-605-2323-66-3.
- Çetinkaya, A. 2005. Yöresel peynirlerimiz, 1. Baskı, Academic Book Production, Kars, 212.
- Dağdemir, V. (2000) “Erzincan ilinde tulum peynirinin imalat maliyeti ve pazarlama marjının belirlenmesi üzerine bir araştırma”. Turk J Agric For 24- 57-61 s., Tübitak

- Dağlı Y, Kahraman SA, Sezgin İ. (2001). Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi. V.Kitap., Topkapı Sarâyı Kütüphanesi Bağdat 307 Numaralı Yazmanın Transkripsiyonu - Dizini. Yapı Kredi Yayınları. ISBN 975-363.
- Deveci B, Türkmen S, Avcıkurt C (2013) Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences* 3(2): 29-34
- Ekinci MB (2014) Coğrafi işaretlemede kullanılan moleküler biyolojik teknikler. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17-19 Nisan 2014, Adana, 390-395.
- Eralp M., (1953), “Türkiye’nin bazı mahalli peynirleri üzerinde araştırmalar”. A.Ü. Ziraat Fakültesi Yıllığı, 3 (3-4), 227-230, Ankara.
- Evershed RP, Payne S, Sherratt AG, Copley MS, Coolidge J, Urem-Kotsu D, Kotsakis K, Özdoğan M, Özdoğan AE, Nieuwenhuys O, Akkermans PMMG, Bailey D, Andeescu R, Campbell S, Farid S, Hodder I, Yalman N, Özbasaran M, Bıçakçı E, Garfinkel Y, Levy T, Burton MM (2008) Earliest Date for Milk Use in the Near East and Southeastern Europe Linked to Cattle Herding. *Nature* 455(7212):528–531.
- Falchero L, Lombardi G, Gorlier A, Lonati M, Odoardi M, Cavallero A. 2010. Variation in fatty acid composition of milk and cheese from cows grazed on two alpine pastures. *Dairy Science and Technology*, 90, 657–672.
- Faulkner H, O’Callaghan TF, McAuliffe S, Hennessy D. 2018. Effect of different forage types on the volatile and sensory properties of bovine milk. *Journal of Dairy Science*, 101: 1034-1047. <https://doi.org/10.3168/jds.2017-13141>.
- Fox PF ve McSweeney PLH (2004) *Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology* (Academic Press, London).
- Fox PF, Guinee TP, Cogan TM, McSweeney PL (2017) *Fundamentals of cheese science* (Springer, New York).
- Göncü, A., Alpkent, Z. ve Milci, S., (2004), “Çörekotlu tulum çökeleklerinin (Çoban Tulumu) kimyasal kompozisyonu ve mikrobiyel kalitesinin araştırılması” Geleneksel gıdalar sempozyumu, 23-24 Eylül, Van. 9-13 s.
- Göynüşen, S. E. (2011). *Edirne'deki gastronomik kültürün kentin pazarlama ve markalaşmasına etkileri* (Master's thesis, Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Gün, İ. ve Şimşek, B., (2006), “Burdur ilinde üretilen Akçakatik peynirlerinin yağ asitleri düzeyinin belirlenmesi” Türkiye 9. Gıda Kongresi, 26-26 Mayıs Bolu, 511. S

- Gün, İ., (2006), Peynir teknolojisi ders notları. MAKÜ Meslek 504 Yüksekokulu, Burdur, 80 s.
- Gündüz, H.H., (1982), "Tomas peyniri. I. Tomas peyniri doğal florası" *Gıda* 7 (5) , 227-230.
- Hayaloğlu AA (2008) Türkiye'nin peynirleri-genel bir perspektif. Türkiye 10. Gıda Kongresi. Erzurum: Gıda Teknolojisi Derneği 729-732.
- Hole F (1989) A Two-Part, Two-Stage Model of Domestication. In *The Walking Larder: Patterns of Domestication, Pastoralism, and Predation* (Unwin Hyman, London).
- Kamber U (2005) *Geleneksel Anadolu Peynirleri* (Miki Matbabcılık, Ankara).
- Kamber U (2007) The traditional cheeses of Turkey: cheeses common to all regions. *Food reviews international* 24(1): 1-38.
- Kamber, U. (2006). Peynirin Tarihçesi, *Veteriner Hekimler Derneği Dergisi*, 77/2, Ankara
- Karaca, O.B. (2016) Geleneksel Peynirlerimizin Gastronomi Turizmindeki Önemi *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4/2 (2016) 17-39
- Karaca, O.B. ve Güven, M., (2004), "Hatay Sünme peynirinin yapılışı, kimyasal ve duyuşal özellikleri". *Geleneksel gıdalar sempozyumu*, 23-24 Eylül, Van. 236-241.
- Karacabey, A. Ve Ergül, E., (1989), "Dil peynirinin çeşitli nitelikleri ve etkili faktörler". *Bursa I. Uluslararası Gıda Sempozyumu*, 4-6 Nisan 1989, Bursa, 338-341
- Kınık, Ö., Ergüllü, E. ve Akbulut, N., (1999). "Sepet peyniri üretimi ve kimi özellikleri üzerine bir araştırma. *Gıda* 24 (3): 151-161 s.
- Kırdar, S. ve Gün, İ., (1999), "Burdur Halk Pazarında Satılan Lor Peynirlerinin Hijyenik Kalitesi Üzerine Bir Araştırma". *Gıda Bilimi ve Teknolojisi Dergisi*, 4(2): 44-47
- Kırdar, S.S., (2004), "Çökelek peyniri üzerine bir araştırma". *Geleneksel gıdalar sempozyumu*, 23-24 Eylül, Van. 357-361 s.
- Kindstedt, P. (2012). *Cheese and culture: a history of cheese and its place in western civilization*. Chelsea Green Publishing.
- Koutsoukis C, Voidarou C, Demertzis PG, Akrida-Demertzi K. 2017. Effect of the composition of grazing matter on the quality characteristics of the traditional greek dairy product "Tsalafouti". *Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology*, 11 (12): 79-84.
- Köten M, Ünsal S (2014) Fırın Yapması. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17- 19 Nisan Adana, 607- 610.

- Kurt, A., Gündüz, H.H. ve Demirci.M., (1979),”Tomas peynirleri üzerinde araştırmalar”. Atatürk Üni. Zir. Fak., Zir. Dergisi. 10 (1-2) 37-49 s.
- Martin RM, Gunnell DJ, Pemberton J, Frankel S, Smith GD. 2005. The Boyd Orr cohort: A historical cohort study based on the 65 year follow-up of the Carnegie Survey of Diet and Health, 1937-1939.
- Özdemir, G., & Dülger Altın, D. (2018). Türkiye’de üretilen coğrafi işaret ile tescillenmiş peynir çeşitleri. *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Kocaeli*, 1-11.
- Özkaya DF, Gün İ. 2007. Anadolu’da peynir kültürü. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi. Ankara, 10- 15.09.2007, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, 485s-506s
- Öztek, L. ve Kurt, A., (1984).”Şavak Tulum peynirlerinin yapım tekniğı üzerinde araştırmalar”. Atatürk Üni. Zir. Fak., Dergisi. 15 (3-4) 1-5
- Sandine WE ve Elliker PR (1970) Microbiologically induced flavors and fermented foods: flavor in fermented dairy product. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 18: 557-562.
- Stanley G (1998) Cheeses: In *Microbiology Of Fermented Foods* (Springer Science, Boston).
- Stypinski P. 2011. The effect of Grassland-based forages on milk quality and quantity. *Agronomy Research*, 9: 479-488.
- Swan S (2009) Türkiye’nin Peynir Hazineleri (Boyut yayın grubu, İstanbul)
- Şen C. 2018. The effects of soil moisture and temperature on vegetation composition and yield at different pasture sites. *International Journal of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine*, 5 (2): 1-10.
- Tuncel, N. B., Güneşer, O., Engin, B., Yaşar, K., Zorba, N. N., & Karagül-Yüceer, Y. (2010). Ezine peyniri II. olgunlaşma süresince proteoliz düzeyi. *Gıda*, 35(1), 1-6.
- Türkiye Patent Enstitüsü (TPE) (2019). Coğrafi İşaretler ve Geleneksel Ürün Adları Başvuru Kılavuzu. <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/6B3F914C-E72C-437C8A30-F50C51DE0A23.pdf>
- Ulu, E. (2019). Türk mutfak kültüründe peynir tatlıları. *Aydın Gastronomy*, 3(1), 37-42.
- Ünsal A (2009) Süt Uyuyunca (Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık, İstanbul).
- Ünsal, A. (1997). Süt Uyuyunca. Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.

Yüceer, Y. K., İşleten, M., & Menduş, M. (2009). Ezine Peyniri. I. Aroma Karakterizasyonu. *Gıda*, 34(6), 373-380.

Yıldız, M., Yılmaz, M.,(2019) Türkiye’de Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi 51

İnternet Kaynakları

<http://www.trakyaagezi.com/tag/hamit-yenpeynirleri>. Erişim: 25.07.2021.

<https://tekirdag.ktb.gov.tr/TR-235490/yoremutfagi-gastronomi.html>

<https://www.gastrofests.com/trakyanin-peynir-kenti-kirklareli/>

<https://www.kulturportali.gov.tr/portal/malkara-eski-kasar-peynir>



EKLER

EK 1. Ezine Beyaz Peynirinin sicil Belgesi

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri: Ezine Peyniri, üretim bölgesini kapsayan coğrafi sınırında bulunan doğal endemik bitki örtüsü, iklimi ve su kaynakları ile beslenen koyun, keçi ve ineklerden elde edilen sütlerin mevsimine göre; koyun sütü % 35-45, keçi sütü en az % 40, inek sütü en fazla % 25 oranlarında karıştırılmasıyla üretilen tam yağlı muhtelif büyüklükte teneke tipi peynirdir. Ezine Peyniri üretimi mart ayından başlayıp, ağustos ayı sonuna kadar devam eden sezon içinde elde edilen koyun, keçi ve inek sütlerinden yapılır. Ezine Peyniri üretiminin yapıldığı bölge gerek bitki örtüsü ve gerekse iklim olarak Kaz Dağından etkilenmektedir. Kaz Dağı bölgeye bol yağış ile birlikte zengin bir bitki örtüsü ve bol oksijen sağlamaktadır. Bitki örtüsünde mercanköşk (*Origanum majorana* L.), güveyi otu (*Origanum vulgare*), adaçayı (*Salvia officinalis* L.), tüylü nane (*Mentha longifolia* L.), oğul otu (*Melisa officinalis* L.) ve kekik (*Thymus vulgaris* L.) başta olmak üzere yüzlerce kokulu bitki bulunmaktadır. Hayvanların yediği bitkiler süte lezzet ve aroma kazandırır. Ezine Peyniri yapımında kullanılan süt bölgede yetiştirilen Tahirova, Sakız, Dağlıç ve Sakız+Dağlıç melezi ırkı koyunlardan, Siyah Alaca (Holstein) ırkı kültür ineklerinden ve Karakeçi (kılkeçisi) ve Türk Saanen ırkı keçilerden sağlanır. Ezine Peyniri beyaza dönük açık sarı renkte olup, orta sertlikte kırılğan olmayan bir yapıya sahiptir. Peynir kitlesinde az sayıda ve küçük çaplı gözenekler bulunur. Ezine Peyniri sütün bileşiminde bulunan süt yağından kaynaklanan “kremamsı” ve uygulanan ısıl işlemde de kaynaklanan “pişmiş süt” aromasına sahiptir. Üretiminde kullanılan koyun, keçi ve inek sütlerinin tat ve aroma özellikleri de ürüne taşınarak peynirin tat ve aromasını etkiler. Ayrıca sütün bileşiminde bulunan protein, yağ ve süt şekerinin direkt etkisi veya enzimatik, kimyasal, mikrobiyal tepkimeler sonucu ürünün karakteristik ve temel tat özellikleri olan “tuzlu”, “ekşi” ve “tatlımsı” tatlar oluşur. Ezine Peyniri üretiminde denizden elde edilen tuz kullanılır. Deniz tuzu kullanımı, peynirin erimesini ve dağılmasını engelleyerek olgunlaşma sonucunda suyunu kolayca dışarıya vermesini sağlar. Ezine Peynirinde sadece doğal şirden mayası kullanılır. Ezine Peynirinde koyun, keçi ve inek sütlerinin karışımı, doğal şirden mayası ve deniz tuzunun haricinde hiçbir gıda katkı maddesi kullanılmaz. Ezine Peyniri kimyasal özellikleri aşağıdaki gibidir:

Kuru madde yağ oranı	59.00	49.00
Kuru madde	52.00	43.00
Kuru maddede tuz	9.00	6.00
Titration asitliği	1.60	0.70
Ph	5.72	4.72

