

DİVLE TULUM PEYNİRİ



KARAMAN
kapımız açıktır girene;
lokmanız helâldir yiyene

T.C. KARAMAN
İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ
ROTAMİZ KARAMAN
www.rotamizkaraman.com



T.C. KARAMAN
İL KÜLTÜR VE TURİZM
MÜDÜRLÜĞÜ



T.C. KARAMAN
VALİLİĞİ



T.C. KÜLTÜR VE TURİZM
BAKANLIĞI



DİVLE

TULUM PEYNİRİ

DİVLE TULUM PEYNİRİ

Divle Tulum Peyniri; Karaman İli Ayrancı İlçesi Uçharman (Divle) Köyü ve çevre Köylerin sınırları içerisinde bulunan yüzlerce şifalı otu bünyesinde barındıran bir floraya sahip yayla ve meralarda tamamen doğal yollarla beslenen koyun ve keçilerden elde edilen genellikle çiğ süttten yapılan peynirdir. Divle peyniri diğer peynirlerden farklı olarak peynir telemesi yıkanmakta, diğer bir fark ise peynirin olgunlaştırmak amacıyla yörede bulunan ve içerisinde kendine özgü yerleşik bir küf florası bulunan obruk denilen mağaraya konmasıdır. Obruğa konan tulumların üzerlerinde yaklaşık 1 ay sonra önce mavî, sonra beyaz ve daha sonra da kırmızı renkli küf mantarları üremektedir.



Divle Peyniri şehirlerde sevilerek tüketilen mahallî peynir çeşitlerinden birisidir. Divle tulum peyniri hemen hemen tamamıyla aile tipi işletmelerde ve küçük mandıralarda babadan kalma yöntemlerle üretilmektedir. Türkiye'nin önemli geleneksel peynir çeşitlerinden birisidir.

Karaman Ayrancı İlçesi ve çevre köylerinde yaşayan bölge halkının en büyük gelir kaynaklarının başında küçükbaş hayvancılık gelmektedir. Ayrancı İlçesinin rakımı 1050 civarında olmasına rağmen yaylaları 1600-2000 rakımları bulmaktadır. Yaylaların yüksek olması nedeniyle fulara yapı çok zengindir. Küçükbaş hayvanlar bu doğal ortamda otlatılmakta, yem verilmeden doğadaki bitkilerle beslenmektedirler.

Organik bir beslenmeden elde edilen süttten yapılan peynirler, 35 metre derinlik ve 233 metre uzunluktaki yazın serin kışın ise ılık bir havanın hakim olduğu Divle Obruğuna konarak peynirler olgunlaşmaktadır.

Dünyada sadece Karaman'ın Ayrancı İlçesinde üretilen Divle Obruk Peyniri Tarihçesinin yaklaşık 700 yıl öncesine kadar dayandığı tahmin edilmektedir. Asırlardır geleneksel usullerle yapılan Divle Peynirine gelen talep artışlarına istinaden, bölge halkı küçükbaş hayvancılığa daha önem vererek koyun ve keçilerinin sayılarını artırarak gelir seviyelerini yükseltmişlerdir.

Divle Tulum Peyniri Nasıl Yapılır?

Sağılan ve süzölen süt kazanda bekletilir. Biraz ısıtılır. Parmak muayenesi ile ölçü olarak parmağı yakmayacak sıcaklık derecesinde mayalanır. Maya olarak kimyasal mandıra mayası kullanılır. Ölçü olarak 20 litreye göz kararı bir çay kaşığı maya kullanılır. Sonra mayalanan süt beklemeye bırakılır. Yaklaşık olarak 2-3 saat bekletilir. Pelte şekline gelir. Bu aşamada pelte kırılır. Ateşe konur. Kazanın altına odun konularak ısıtılır. Peynir tabana çöküp, su yukarı çıkmaya başladığında ateşten indirilir. İnce kaput bezinden yapılmış süzekle süzölür. Süzeğin ağzı bağlanarak yükseğe asılır. 1-2 saat bekletilir. Sonra kese askıdan indirilerek baskı işlemi için bir taşın altına konur. Bu işlem son suyun da süzölmesini sağlar. Taşın altında 10 saat bekletilir. Bu sürenin sonunda kese açılır, peynir dilimlenerek temiz su içerisine konur. Bu işlemle peynir mayayı dışarı atar. Bu su 2-3 sefer değiştirilir. Bu işlem 7-8 saat içerisinde gerçekleşir. Sudan süzölerek çıkartılır. Bu sırada 1 saat bekletilir. Bu işlemde suyunu atar. Bu aşamadan sonra peynir elle ufalanmaya başlanır. Mümkün olduğunca küçük parçalanmaya çalışılır. İyice ufalandığında tuzlama aşamasına geçilir. Öğütölmüş kaya tuzu yani iri tuz kullanarak tuzlanır. Tuzun iyice karışmasına özen gösterilir.



Tuzun oranı için belli bir ölçü yoktur. Damak kontrolü ile uygun oran tespit edilmeye çalışılır. Uygun oran kararlaştırdığında daha önceden hazırlanmış deriye bastırılır. Bastırma işlemi elle yapılır. Bastırırken hava boşluğu kalmamasına, peynire kıl bulaşmamasına dikkat edilir. Doldurduktan sonra tulumun ağzı dikilir.

Peynirin yağ oranını dışarı atması, sarı suyu tabir edilen en son kalan fazla suyu atması için tulum tiğ ile homojen bir şekilde delinir. Tulumlar ölçü olarak iki parmak kalınlığında iri kum doldurulmuş bir zemine bırakılır. Bu işlem bir hafta sürer. Bu süre içerisinde zemindeki kum her iki günde bir yenisi ile değiştirilir. Bu işlem tulumdan uzaklaşan son suyun tulumla değmemesi için yapılır. Bu şekilde son suyun zararı önlenir. Yedinci günün sonunda Obruk Fişine üreticinin adı-soyadı, tulumun kilosu, cinsi, obruğa giriş tarihi yazılır. Obruğa götürölür. Obruk bekçisinin nezaretinde obruk defterine kaydı yapılır. Obrukta uygun bir yere yerleştirilir. Geleneksel Divle Tulum peynirinin üretimi genel olarak mayıs ayında başlar, Temmuz ayının sonunda biter. Ağustos ayından kasım ayına kadar obrukta olgunlaştırma süresidir. Olgunlaştırma süresi minimum 90 gündür. Bu sürenin sonunda tulumlar satılmaya başlanır. Olgunlaştırma sırasında tulumlardaki renk önce gök renginde olur ve tulumun yüzeyinde pamuklanma görülür. Bu pamuklanma solar ve tulumlar kızarmaya başlar.

Tulum için kullanılacak deri bir (1) yıl bekletilmiş koyun derisidir. Her üretici kendi derisini kendisi üretir. Kesilen koyunların derisi önce tuzlanarak asılır. Bu deri 1 yıl bekletilir. Bu sürenin sonunda askıdan indirilerek, soğuk suya ıslatılır. Tuzun uzaklaşması sağlanır. Güneşte kurumaya bırakılır. Derinin dış yüzeyindeki yünler ve kıllar koyun kırkım makası ile kırılır. Deri tulum üretimi için hazırdır.

Çeşitli ebatlara ayrılarak deri kesilir, sonra dikim işlemine geçilir. Ancak genelde büyüklükleri standart olmayıp çeşitli büyüklükte olurlar. Deri iğnesi ile pamuk ipliği kullanılarak dikilir. Tulum ambalaj şeklini aldıktan sonra ters yüz edilerek buğday unu ve tuz karışımına yatırılır. Bu işlem tulumun iç kısmının rutubetini almak için yapılır. İç kısımda kalan yağlar temizlenir. Bu şekilde tulum bir beze sarılarak 1 hafta bekletilir. Bu işlem ile deri sağlamlaşır ve sinek gibi hastalık taşıyıcıların bulaşması önlenir. Böylece tulum peynir basımına hazır hale getirilir.

Divle Peyniri Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillenerek coğrafi işaretli ürün özelliği kazanmıştır.