

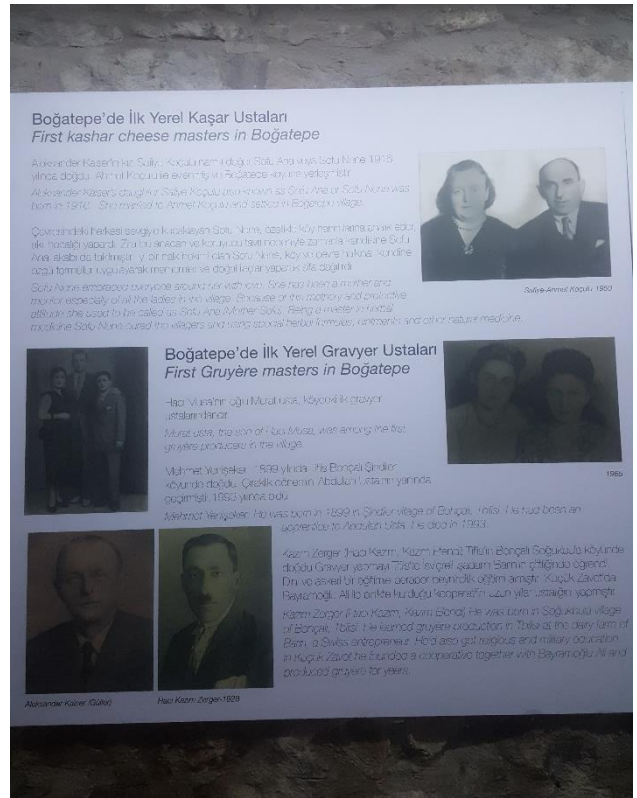
Merhaba,

Bugün (19 Eylül 2019) Kars, Boğatepe köyünü ziyaret ettim. Minik notlar aktaracağım, bilenler için tekrar olacak belki ama bilmeyenlerin gözüne kulağına hoş gelir umarım :)

Öncelikle daha önce Kars'a hiç gitmemiştim ve ne kadar düzlük bir yer olduğunu asla tahmin edemezdim! Tabii yüksek yüksek düzlükler 😊 Boğatepe köyü 2600 metrenin üzerine kurulu, şirin minik bir köy. Kars merkeze yaklaşık 45-50 km uzaklıkta, Kars-Ardahan-Göle yolu üzerinde. Yollar çok rahattı, genel olarak yollar çok boş ve rahattı zaten (duble yol keyfi vardı).



Köye girince, güzel bir taş bina gördük ve herhalde burasıdır diyip çat kapı girmek üzere arabayı park ettik (googlemapste pinli yer de orayı işaret ediyordu). Binaya doğru yol alacakken, olmayabilir diye vazgeçtik :) O esnada köyden çıkmak üzere olan bir araç yanımızda durdu ve içindeki kişi İlhan abi'ye o kadar benziyordu ki, samimice soruverdim “siz İlhan abi'nin akrabası mısınız”. Öyleymiş ama köyden çıkacakmış yoksa bizi götürcekti. Peynir müzesinin yol tarifini aldık ve o yöne doğru yol aldık. Köylerde camiler merkezi oluyor sanırım, caminin oraya çok yakın olan Peynir Müzesini gezdik. Yine bazı çok kaliteli olmayan fotoğraflar paylaşıyorum ekte (daha da var, ama bunlar google'da da vardır bence 😊).





Siparişlerimiz için Mertcan'ın iletişimde olduğu Çağdaş Koçulu'yu aradım ve onun da Kars'ta olduğunu öğrendim. Ama babası Haydar Koçulu oradaymış, tesisinin tarifini aldık – zaten çok yakındı ve peynirlerin üretildiği tesise adım attık.



İlhan abinin de kardeşi olan Haydar abi bizi karşıladı ve bizi kırmayıp üretimin yapıldığı yerleri gösterdi. Mevsimsel olarak ise üretimin durduğu bir aymış bu ay, hatta tam 1 hafta önce durmuş, o yüzden tesiste bir faaliyet yoktu. Dinlenme ayıymış yani. Hayvanların sahipleri çıkan sütü bu ay

kendine ayırıp, kendi için üretim yaparmış (soramadım ama merak ettim, Koçulu peynircilik civardaki çiftçilerin hayvanlarının sütünü topluyor öyle değil mi? Yani kendi hayvanları var mı emin olamadım Haydar abi öyle deyince). Tesisin içerisinde gravyerin, kaşarın, tereyağın yapıldığı dev kazanları makineleri gördüm, peynirlerin hangi kalıplara girdiğini ve kalıplandıktan sonra beklediği tahtaları da.





Aslında çok da sıradışı olmayan bir üretim tesisi ama benim gibi düz şehirli için yepyeni bilgiler, görüntülerdi :) Ekte de bolca paylaşıyorum. Haydar abinin anlattığına ve benim de gördüğüm üzere hayvanların otladığı alan o kadar güzel, yeşil ve doğal ki, sütlerin kalitesi ve bizim peynirin bu kadar güzel olmasının sırrı o otlardaymış (ve pek tabii tüm koşullarıyla Boğatepe'nin coğrafyası) meğersem. Boğatepe'de değil ama başka yerlerde peynirler sarı sarı, güzel gözüksün diye süte sarı gıda boyası kattıklarını da öğrendim ve minik bir sarsıldım.

Haydar abi kaşar ustasıymış, Çağdaş ise gravyer. Tesiste 10-12 çalışıyormuş üretim olduğu zamanlarda. Gravyerlerin üretildiği kazanın içi bakır, pirinç vb. karışımıymış ve çok değerliymiş! Anlattığına göre İsviçreden gelen peynir ustaları gıpta etmişler, ve yanlış anlamadıysam zamanında kendi kazanlarını erittikleri için (çünkü içinde altın da varmış (!)) ve değerlilermiş baya) pişman olduklarını söylemiş. Bu eski kazanların dışını İlhan abi daha iyi ve yeni bir şekilde kaplatmış. Bunun yanı sıra gravyer için yeni bir kazanları daha varmış (bunu da çekmiştim ama görüntü kalitesi aşırı kötü, özel isteyene paylaşırım).





Tabii ki gezinin en güzel kısmı tadım kısmıydı :) Yıllardır B koop'tan hapur hupur yediğim peyniri yerinde yemek daha tatlı gelmiş olabilir, bilemiyorum. Tahta rafların üzeri vakumlanmış ve kargoya verilmek üzere hazırlanmış peynirlerle doluydu.



Ayrıca kooperatife gelmeyen başka peynirler de gördüm ve acaba hiç bize geldi mi, gelmesi için konuşuldu mu diye merak ettim. şimdi onları da ortaya atıyorum; taze  e il, tulum  e il, türkmen saçak peynir vb. Listeyi de bırakıyorum buraya.



KOÇULU ÇİFTLİĞİ ÜRÜN FİYAT LİSTESİ	BİRİM FİYAT
ÜRÜNLER	
GRAVYER PEYNİRİ	70 TL/KG
ESKİ KAŞAR	42 TL/KG
TAZE KAŞAR	35 TL/KG
GÖBEK KAŞAR	35 TL/KG
MALAKAN PEYNİRİ	42 TL/KG
TÜRKMEN SAÇAK	35 TL/KG
TAZE ÇEÇİL	28 TL/KG
TULUM ÇEÇİL	35 TL/KG
TAM YAĞLI TULUM	48 TL/KG
KOYUN TULUM	52 TL/KG
GRAVYER ÖZÜ TULUM	55 TL/KG
TEREYAĞI	46 TL/KG
SADEYAĞ(600GR)	48 TL/KG
SÜZME BAL	85 TL/KG
KARAKOVAN BALI	
KAVILCA UNU	15 TL/KG
ÇAVDAR UNU	15 TL/KG
TAM BUĞDAY UNU	7 TL/KG
KAYA TUZU	5 TL/KG
ERİŞTE	15 TL/KG
KIZILCIK REÇELİ	25 TL/KAVANOZ
KAYISI REÇELİ	25 TL/KAVANOZ
KARIS KAZI	90 TL /KG
KAVILCA BULGURU	15 TL/KG
PEKMEZ	50 TL/KG
GRAVYER LORU	40 TL/KG

Heh önemli bir noktayı atladım. Peynirlerde kullanılan tuzun tadına baktım! Bu tuzu Iğdır'ın Tuzluca denilen, Ermenistan sınırına yakın ve hatta onların da tuz topladığı bir yerden alıyorlarmış ve bu tuz oldukça iyimiş. Haydar abi zamanında tiroid olmuş ve doktoru neden peynirlerinizde kullandığınız tuzu kendiniz de kullanmıyorsunuz yemeklerinizde demiş. Normal tuza göre çok daha yumuşak bir tuz. Şimdi doktor Boğatepe'den hem peynir, hem tuz sipariş ediyormuş 😊 Bu hikayeden sonra peynrimizin tadında bu tuzun da kritik olduğuna kanaat ettim ^^



Tesiste kavılca unu, çavdar unu ve kavılca bulguru ve eskiden bize de gelen erişte ve sade yağ da vardı. Ama dikkatimi çeken ve bence MUTLAKA gelmesi gereken şu 200 gr'lık kalp şekli benzeri kaşar peynirini de buracığa bırakıyorum. 1 kg almak insanların (mesela öğrencilerin) gözünü korkutabiliyor ama bu 200 gr'lık aç bitirler çoğu kişiye hitap edebilir. @Mertcan, bir sonraki siparişte bunlardan da isteyelim bence :)

Son olarak Haydar abi bize çay demlemişti ve tabii ki kırmadık ve beraber misafir ağırladıkları salonda çay içtik. Meğersem buraya o kadar çok misafir gekliyormuş ki! Hem yurtdışından hem yurtiçinden turlar (yine bilen bilir, bilmeyene İlhan abi daha detaylı Boğatepe'yi, müzeyi, hikayelerini, kadınların dev rolünü pek detaylı [şurada](#) anlatıyor).

Hani nerede hayvanlar diyebilirsiniz, hayvanlar meradaymış ama Kars yolculuğumda dağ taş inekti! Her yerde inek sürüleri ve koyunlar ve tabii ki kazlar-ördekler gördüm! Büyükbaş – küçükbaş görmeye doydum.

Daha uzatmayayım ama gönlüm üretici ziyareti motivasyonu ile dolup taşıyor. Anlatılmaz yaşanır bir his. Bir sonraki ziyarette hep beraber olmak, görmek, dinlemek, yaşamak ve hatta yazmak dileğiyle.

sevgiler.

asya.

