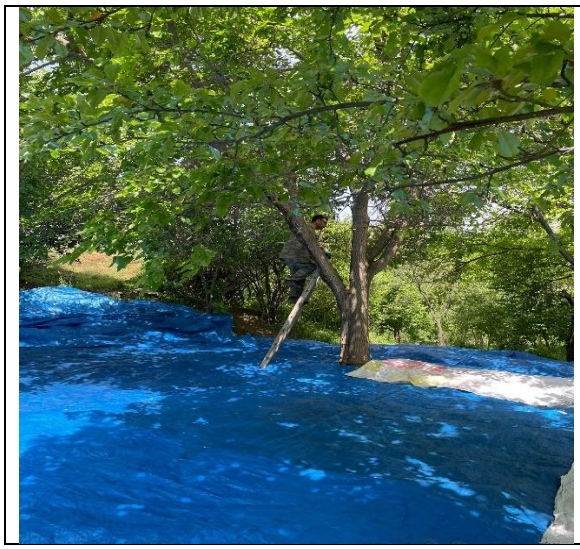
GASTRONOMİK BİR LEZZET: KARNAVAS DUT PEKMEZİ

Türk mutfağının önemli lezzetlerinden birisi de pekmezdir. Erzurum mutfağı "**Karnavas dut pekmezi**" ile bu ürün türüne katkı sunmaktadır. Yapımında dut ve su harici kesinlikle yardımcı veya tamamlayıcı bir malzeme kullanılmaması, üretiminde kendine has ekipmanların kullanılması ve yöntemlerin uygulanması Karnavas dut pekmezinin karakteristik özelliğini ortaya çıkarmaktadır.

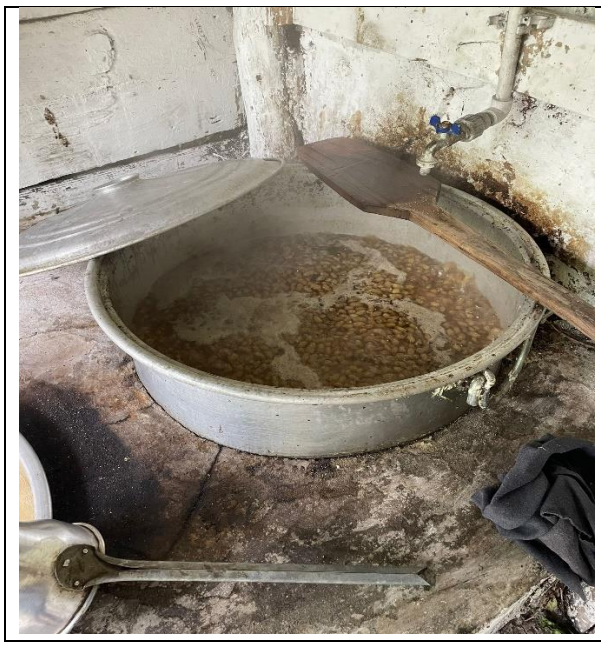
Oldukça zahmetli olan ve emek isteyen Karnavas dut pekmezi yapım aşamaları aşağıda yer almaktadır;

1-Dutların dökülmesi ve toplanması



Öncelikle dut ağaçlarının altına örtü sarılarak tamamen insan gücüne dayalı olarak dutlar ağaçlardan dökülmektedir. Daha sonra dökülen dutlar yaprak, ağaç dalı veya olgunlaşmamış yeşil olan dutlar ayrıştırma işlemine tabi tutulur.

2-Dutların kaynatılıp preslenmesi ve şıranın elde edilmesi



Yabancı maddelerden ayrılan dutlar kovalar ile ocaklığın kenarına getirilir ve burada kaynatma kazanı içine dökülür. İçine su ilavesiyle çıralı çam odunu ile yakılan ateşin üzerinde kaynatılır. Sonrasında şırasının elde edilmesi için sıkı kürününe alınıp preslenir.

3- Süzülen dut şıralarının alınarak kaynatılması için teştlere dökülmesi

Preslenen kaynamış dutları şıralarını bırakarak şıra kazanını doldurmaktadır. Tülbent yardımıyla süzülen şıra daha sonra yine harlı ateş üzerinde yer alan kaynatma kazanına (teşt) alınarak burada kaynaması sağlanmaktadır.

4- Şıra yüksek ateşte çıralı çam odunu sayesinde kaynatılır ve soğutma işlemine tabi tutulur

Çıralı çam odunları sayesinde yüksek ateşte kaynatılan dut şırası artık pekmez kıvamına gelmektedir. Kaynama sırasında üst yüzeye çıkan kef ve köpük şıradan uzaklaştırılır. Ara ara saplı yardımı ile kaynayan şıra karıştırılır. İstenilen kıvam olunca da pekmez oluşmuştur. Soğutma işlemi için ayrı bir teşte alınır.

5-Pekmez soğutma işlemi sonrası paketleme için toplanır

Ocaktan alınan pekmez tahta kaşık yardımıyla sürekli karıştırılarak soğutma işlemine tabi tutulur ve böylece pekmezin içindeki su buhar yardımıyla atılır. Bu işlem sonrasında plastik tel süzgeçten geçirilerek kavanoz veya plastik bidonlara aktarılması için temiz kovada toplanır.

Aynı zamanda Erzurum mutfağının 2009 yılında ilk coğrafi işaret (menşe adı) tescil alan ürünü pekmez; sayısı her geçen yıl azalmasına karşın Ormanağzı köyünde yaşayan sakinler tarafından üretilmektedir. Kültüre ve mirasa sahip çıkan bu köylülere aynı zamanda Karnavas dut pekmezi üreticilerine bahçelerinin düzenlenmesi, dut ağacı sayısının arttırılması, pekmez üretiminde harlı alevin sağlayıcısı olan çıralı çam odunu temini, sulama sorunlarının çözümü gibi önemli konularda destek verilmesi gerekmektedir. Aksi halde mide rahatsızlıklarına iyi gelen, soğuk algınlığı ve öksürük problemlerini çözen, yörede oldukça soğuk geçen kış mevsiminde vücuda enerji ile direnç sağlayan, en önemlisi de doğal ve sağlıklı beslenmede örnek gösterilebilecek ürün olan Karnavas dut pekmezini kaybedebiliriz. Hatta gelecek nesilleri de bu otantik üründen mahrum bırakabiliriz. O yüzden Karnavas dut pekmezine sahip çıkmalı, problemleri tespit etmeli, çözüm önerileri geliştirmeli ve kültürel mirasımızı geleceğe aktarmalıyız.

Dr. Erkan DENK