

Ramazan'da En Lezzetli Yemek "Gümüşhane Dölek Güveci"nde Pişer



Gümüşhane'nin merkeze bağlı Dölek Köyü'nde geleneksel olarak elde üretilen toprak gudu – güveçler Türkiye'nin en sağlıklı yemek pişirme kapları olarak biliniyor.



Her türlü yemeğin ev ortamında pişirildiği toprak güveç – gudularına olan ilgi ise her Ramazan ayında doruk noktasına çıkıyor. Kendisi de Dölek köyünden olan Gümüşhaneli iş adamı Ersin Gür, Gümüşhane'de Cumhuriyet Caddesi girişinde bulunan Özel İdare İş Hanı'nın 3. Katındaki iş yerinde güveç satışlarına devam ediyor.





İş adamı Gür, her türlü işlemi yapılmış olan güveçlerin (guduların) satışını yaptıklarını ve ilginin yüksek olduğunu söylüyor. Gür, 3 kişilik bir aileden başlayıp 15 kişilik bir guruba yetecek büyüklükte her boydan güveçlerin olduğunu, güveç tavaların da her boyutunun satışının yapıldığını belirtti.

İş adamı Ersin Gür, satışını yaptığı guduların başka bir işleme gerek kalmadan doğrudan kullanılabilceğini söylerken, bir de kullanıcılara ikazda bulunuyor ve güveç kapların kesinlikle deterjanla temizlenmemesini tavsiye ediyor.

Güveç – Gudu Uzun Süreli Nasıl Kullanılır?

Ersin Gür, güveçlerin uzun süreli nasıl kullanılacağını şöyle anlattı:

“Kullanmış olduğunuz güvecin uzun ömürlü olmasını diliyorsanız, güvece özgü kullanım koşullarına riayet etmek gerekir. Bu kapsamda dikkat edilecek hususlar; Güveçlerimiz satışa sunulmadan önce fırınlanmış, yöresel tabir ile yakılmıştır. İlâveten süt ile tekrar yakma işlemi gerçekleştirilmiş olup buna Gümüşhane şivesi ile “zilleme” adı verilir. Bu yüzden ayrıca fırınlanmasına gerek yoktur. Bazı hemşerilerimiz güvecin üzerinde leke var algısı ile ovalayarak yıkama yoluna gidiyorlar ki bu yanlış bir uygulamadır. Bunun topraktan yapıldığı ve yemeğin lezzetli olmasında bu topraktan olma unsurunun önemli olduğu akılda tutulmalıdır. Yıkarken deterjan kesinlikle kullanılmamalıdır. Toprak kap, deterjanı emer sonraki yemeklerde ise yemeğe verir. Süngerin sert olmayan yumuşak sünger tarafı ile sıcak su ile ovmadan yıkama yapılmalıdır. İlk kez kullanılacak ise sıcak su ile periyodlar halinde çalkalanarak kullanılmalıdır. Sonraki yemek yapımında bu işleme gerek kalmayacaktır. Birkaç pişirme sonrasında zaten güvecin alt tarafı kayganlaşacak bir tür tava görünümünü alacaktır. Yemek yapılıp yıkama aşaması geldiğinde yine sıcak su ile iyice çalkalayıp ters çevirip bırakılmalıdır.”

Coğrafi işaret aldı

İstanbul’da kurulu bulunan Gümüşhane Merkez Dölek Köyü Yardımlaşma ve Kültür Derneği tarafından Dölek Güveci’ne coğrafi işaret alındı.

İlgili Güveç, 2021 yılında tescillenerek “Gümüşhane Dölek Güveci” adı ile coğrafi işaret aldı.