

## Ramazan'ın gelmesi ile Gümüşhane gudularında satışlar arttı



Ramazan ayının gelmesiyle "gudu" olarak da bilinen Gümüşhane'nin meşhur toprak güveçlerine olan ilgi artmaya başladı.





Gümüşhane'nin merkeze bağlı Dölek köyünde geleneksel olarak elde üretilen toprak gudu – güveçler Türkiye'nin en sağlıklı yemek pişirme kapları olarak tanımlanıyor. 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, her türlü işlemi yapılmış olan güveçlerin (guduların) satışını yaptıklarını ve ilginin yüksek olduğunu söylüyor.

Gür ayrıca 3 kişilik bir aileden başlayıp 15 kişilik bir guruba yetecek kadar büyüklükte güveçlerin olduğunu, güveç tavalarında 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. İlaveten süt ile tekrar yakma işlemi gerçekleştirilmiş olup buna Gümüşhane şivesi ile "zillenmiş" 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 kab, deterjanı emer sonraki yemeklerde 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 tefal tava görünümünü alacaktır. Yemek yapılıp yıkama aşaması geldiğinde yine sıcak su ile iyice çalkalayıp ters çevirip bırakalım.“