

Pul biberli domdurma

KONYA (A.A)

Pul biberi katarak ürettiği Maraş dondurmasıyla farklı damak tatlarına hitap etmeyi amaçlayan ve Kahramanmaraş'ta faaliyet gösteren bir dondurma firması, bu yeni ürünü Orta Doğu ülkelerine de ihraç etmeye başladı.

Dosa Dondurma firmasının sahibi Sadullah Kavak, Türkiye genelindeki 5. bayinin açılışı için geldiği Konya'da, AA muhabirine yaptığı açıklamada, 1969 yılından beri faaliyet gösteren firmanın, 3 yıldan beri yeni bir yapılanma içerisinde olduğunu ve bayi ağını genişletmek için çalışmalar yürüttüklerini bildirdi.



Hedeflerinin yıl sonunda Türkiye genelinde 13 bayiye ulaşmak olduğunu belirten Kavak, hijyen, kalite, güler yüz prensibiyle hizmet verdiklerini ve müşterilerine farklı tatlar sunmak istediklerini söyledi. Kavak, ürün yelpazelerini 52 çeşide çıkardıklarını ve son olarak da pul biberli dondurma ürettiklerini dile getirerek, 'Kırmızı pul biber Kahramanmaraş'ta bir kültürdür. Nasıl dondurma ilimizle özdeşleşmiş ise kırmızı pul biber de öyledir. Biz bu iki kültürü birleştirdik ve pul biberli dondurmayı ürettik' dedi.

Pul biberli dondurmayı müşterilerinin beğenerek tükettiğini ve olumlu tepkiler aldıklarını anlatan Kavak, şunları kaydetti:

'Pul biberli dondurma özellikle Kahramanmaraş'ta büyük ilgi gördü. Maraşlılar acıyı da tatlıyı da çok seviyor. Biz ikisinin ortasını dondurmada bulduk. Böğürtlenli, havuçlu, kavunlu, karpuzlu gibi 52 çeşit dondurmadan sonra pul biberli dondurmayı da ürün yelpazemize ekledik.' Yurt içi satışlarının yanı sıra yurt dışına da yılda yaklaşık 200 ton dondurma sattıklarını ve bunun bir bölümünün pul biberli olduğunu dile getiren Kavak, acılı dondurmanın Orta Doğu ülkelerinde beğeniyle tüketildiğini söyledi. İhracat rakamını daha da yukarılara taşımak istediklerini Irak, Sudan, Dubai ve İsrail'in yanı sıra Yeni Zellanda ile Avustralya pazarına da Maraş dondurmasını götürmek istediklerini bildiren Kavak, 'Dünyada dondurma denilince akla ilk olarak Roma geliyor. En büyük idealim Roma gibi Maraş dondurmasını da dünyaya tattırmak' dedi.

'KIŞIN EN GÜZEL İKRAM DONDURMA'

Dondurmanın Türkiye'de daha çok yaz aylarında tüketildiğini kaydeden Kavak, birçok Avrupa ülkesinde ise dondurmanın kış aylarında daha fazla tüketildiğini belirtti.

Yurt dışında birçok ülkeye gittiğini Sibiry'a da bile kış aylarında dondurma tüketildiğini gördüğünü ifade eden Kavak, 'Ülkemizde kışın sıcak, yazın ise soğuk şeyler tüketme alışkanlığı var. Bu alışkanlığın değişmesini arzu ediyoruz' diye konuştu.

Kavak, önümüzdeki günlerde Kayseri'nin Talas ilçesinde bulunan Ali Dağı'nda yamaç paraşütü ile yamaçtan atlayarak havada Maraş dondurmasını keseceklerini de sözlerine ekledi.

Kaynak: <http://yenisafak.com.tr/Aktuel/?i=188088>