



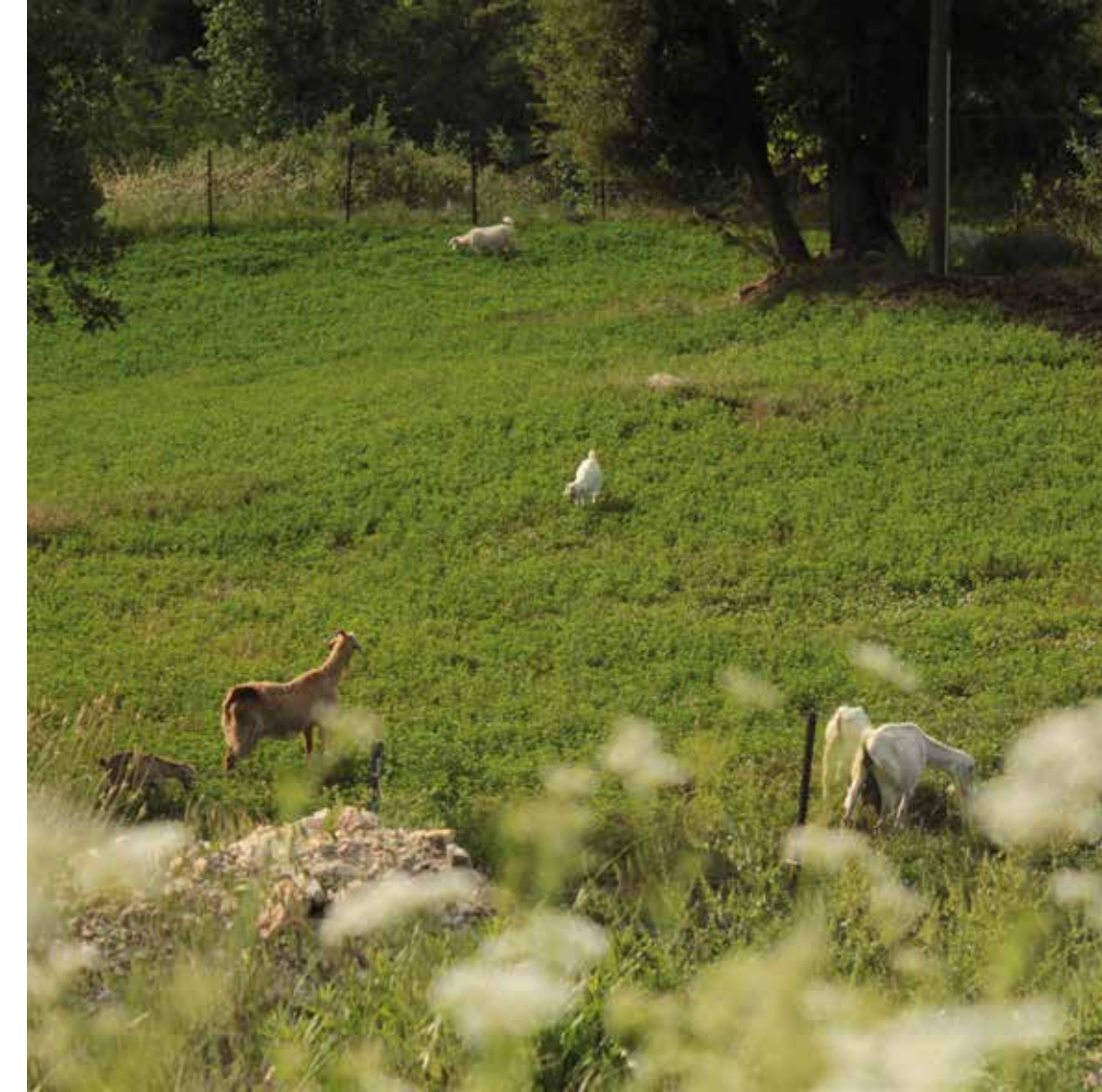
TANGALA  
PROJE  
PLATFORMU



Tangala Projesi 2008 yılında küçük bir sebze bahçesi ve 2 keçi ile başladı. Bugün sürdürülebilir kırsal yaşam araştırmaları ve yerel artizan üretimler yapmaktadır.

Kuruluşumuzdan bu yana proje binamızda çeşitli peynir atölyeleri ve grup ekinlikleri ile sürdürülebilir yaşam projelerine ev sahipliği yapıyoruz. 2010 yılında Wwoof (Dünya Çapında Organik Çiftlik Fırsatları) Türkiye temsilcisi TATUTA organizasyonu tarafından akredite olan çiftliğimiz yüzlerce gönüllü ve misafirle projelerini paylaşmaktadır.

2014 yılından bu yana şubesi olduğumuz Atölye Deneme Sanat ve Ekolojik Çalışmalar Derneği bünyesinde yerel ve uluslararası projeler geliştirmek için çalışmalarına başladık.



## "Tangala'nın doğal yapıları"

Atölye etkinliklerimizde ve misafir konaklamalarında Tangala'nın doğal yapıları ile tanışabilirsiniz. Geniş iç mekanların hakim olduğu iki proje alanımız var. İki katlı olan taş binamızın zemin katı toprağın altında; peynir atölyesi ve mahzen odalarından oluşuyor. Üst katta ise tüm atölyeler, etkinlikler, buluşmalar için tasarlanan, en az 12 kişinin konaklayabileceği proje alanımız var. Arazinin tam kalbinde yerleşik olan keçi ağılımızın diğer yamacında da Tangala'nın ilk doğal mimarisi olan Kerpiç Ev'i ziyaret edebilirsiniz.



TANGALA KEÇİ ÇİFTLİĞİ

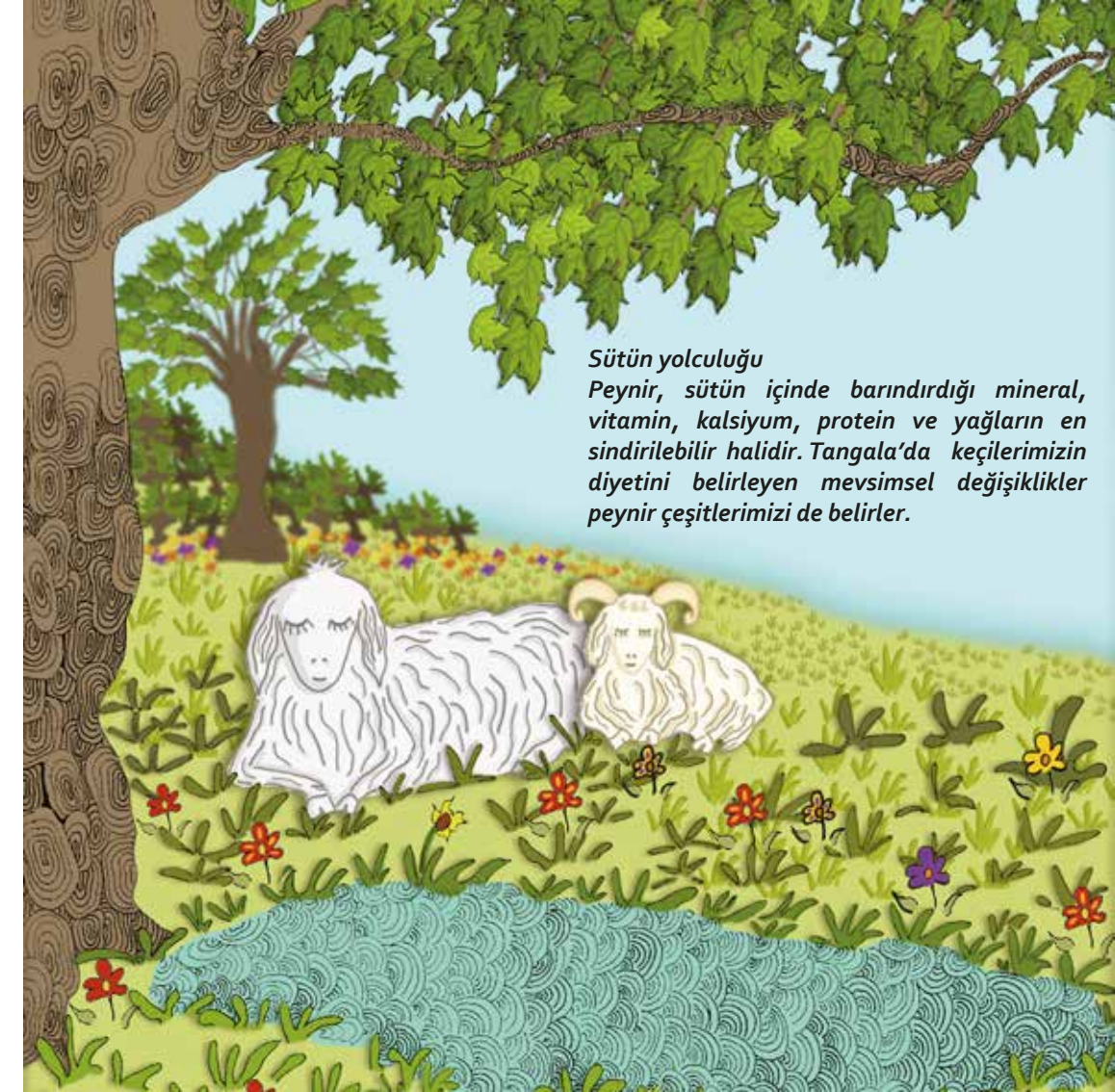
[www.tangala.org](http://www.tangala.org)

[facebook.com/EvdePeynir](https://facebook.com/EvdePeynir)

[instagram.com/tangalapeynirleri](https://instagram.com/tangalapeynirleri)



Muğla'nın Fethiye bölgesindeki Ak Dağların eteğinde yerleşik olan çiftliğimizin tohumları 2008 yılında atıldı. Çeşitli sürdürülebilir ve kırsal yaşam projelerine ev sahipliği yapan çiftliğimizde 2009 yılından beri hayvancılık (keçi ve arı yetiştiriciliği) yapılmaktadır. Dağlık arazide ve ormanda beslenen keçilerimizin sütünden dünya ve yerel peynirlerini üretip olgunlaştırıyoruz.



#### Sütün yolculuğu

Peynir, sütün içinde barındırdığı mineral, vitamin, kalsiyum, protein ve yağların en sindirilebilir halidir. Tangala'da keçilerimizin diyetini belirleyen mevsimsel değişiklikler peynir çeşitlerimizi de belirler.

## "Tangala Peynirleri-Yavaş üretimi destekler"

### Tangazola

Tangazola adını Gorgonzola'dan alır. Özel koşullarda en az 90 gün olgunlaştırılan yarı sert ve küflü bir peynirdir. Tangazolayı yılın her ayı ; ilkbahar-yaz aylarında keçi sütünden , sonbahar-kış aylarında inek sütünden üretmekteyiz. Rokfor küfü kültürü kullanılarak ürettiğimiz bu peynir hem peynir tabaklarının vazgeçilmezi hem de makarna , mantar gibi yemekler için gizemli bir sos ve kanepeler için şaşırtıcı bir lezzettir.

### Tangala Tazesi (Camambert/Reblochon/Brie)

Tangala'da üretilen camambert, brie ve reblochon gibi taze peynirler özel koşullarda en az 4-6 hafta olgunlaştırılır. Sıcak yaz ayları hariç tüm yıl boyunca Tangala Tazeleri ile buluşabilirsiniz.



## "Tangala Peynirleri-Yavaş üretimi destekler"

### Çitlembik

% 100 çiğ keçi sütü ile üretilen çitlembik özel koşullarda en az 90 gün olgunlaştırılır. Sadece ilkbahar ve yaz aylarında ürettiğimiz yarı sert ve az yağlı bir peynirdir. Bağ bozumu zamanında yerel bağlardan aldığımız şarap posaları ile olgunlaşan "grappa çitlembik" serisini sonbaharda tadabilirsiniz.

İlkbaharda keçilerimiz ormanda çitlembik, tespah, sandal ve siğilcan gibi çalı ve ağaçların en taze sürgünlerini, çiçeklerini ve yaz sonunda da meyvelerini yerler.

Bu dönemde yaptığımız eski kaşarın adının çitlembik olmasının sebebi süte kattığı şekerdir.

Çitlembik kaşarını peynir tabağında sunabileceğiniz gibi özel sandviçlerde, rendeleyerek mantar eşliğinde ve taze yaz sebzeleriyle kullanabilirsiniz.

### Pelit

100% çiğ keçi sütü ile üretilen ve özel koşullarda en az 90 gün olgunlaştırılan sert ve tam yağlı bir peynirdir. Sonbahar-kış aylarında ürettiğimiz bu eski kaşarın özelliği keçilerimizin bu mevsimlerde ormanda yediği piynar pelitleridir. Çok yağlı olan bu meyvenin süte kattığı yağ asitleri ve mineraler sayesinde pelit kaşarın tadı vazgeçilmezler arasındadır.



Bu peynirlerimizi ister rendeleyerek yemeklerin üzerinde, salatalarda, isterseniz de peynir tabağında sunabilirsiniz.

## "Tangala'nın doğal ürünleri"



Tangala'da süt ürünleri dışında ürettiğimiz sedir balı, pekmez, nar ekşisi, daldırma kara incir kuru su gibi ürünlerimizi bu bölümde bulabilirsiniz.

### Tangala Sedir Balı

Toros dağlarına 1600 metre rakıma taşınan kovanlarımızdan elde ettiğimiz ballarımız, arıların ihtiyaçları göz önüne alınarak toplanır ve tarımsal alanlardan uzak olması sebebiyle de herhangi bir tarım ilacı kalıntısı içermez.

### Tangala Daldırma Kara İncir Kuru su

Tangala Çiftliği bahçesindeki atalık incir ağacımızın meyveleri doğal ve geleneksel yöntemlerle işlenir.

Çitlembik, Yaban mersini ve incir kekiği dalları ile kaynatıldıktan sonra tekrar kurutulup una bulanarak hazırlanır.

### Tangala Üzüm Pekmezi

Tangala arazisindeki eski pekmezlik üzümlerimizden topladığımız bütün üzüm, çuvallara konup ezilir ve çıkan su, pekmez toprağı ile kaynatılıp süzülükten sonra cam kavanozlarda saklanır.

### Tangala Nar Ekşisi

Tangala'nın arazisindeki eski ve yeni nar ağaçlarından toplanıp, üzüm havuzunda sıklıktan sonra odun ateşinde kaynatılarak yapılır.

