

No: 953 – Mahreç İşareti

AMASYA ETLİ ÇİÇEK BAMYASI YEMEĞİ

Tescil Ettiren

YEŐİLIRMAK HAVZASI KALKINMA BİRLİĞİ

Bu coğrafi iŐaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.03.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.11.2021 tarihinde tescil edilmiŐtir.

Tescil No	: 953
Tescil Tarihi	: 22.11.2021
Başvuru No	: C2021/000108
Başvuru Tarihi	: 09.03.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Amasya Etli Çiçek Bamyası Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Eski İl Özel İdare Müd. Pasajı No: 3 Merkez AMASYA
Coğrafi Sınırı	: Amasya ili
Kullanım Biçimi	: Amasya Etli Çiçek Bamyası Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ayrıca Amasya Etli Çiçek Bamyası Yemeği ibareli aşağıda verilen logo gıda işletmecileri tarafından isteğe bağlı olarak kullanılır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Amasya Etli Çiçek Bamyası Yemeği; Amasya mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Amasya Etli Çiçek Bamyası Yemeğinin hazırlanmasında; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur.

Amasya Etli Çiçek Bamyası Yemeği üretiminde; kurutulmuş ya da taze bamyaya, kuzu eti, domates, kuru soğan, limon suyu, tuz, tereyağı, su ve / veya et suyu kullanılır. Hazırlanmasında bamyaların özenle ayıklanması, kurutulması, küçük bamyaların tercih edilmesi, hazırlanırken limon suyu kullanılması gibi hususlara bağlı olarak; bamyaların pişerken sünmemesi / salyalanmaması sağlanır. Bu sebeple yemeğin hazırlanması aşamalarında ustalık becerisi gerekir.

Amasya Etli Çiçek Bamyası Yemeğinin hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Amasya Etli Çiçek Bamyası Yemeğinin üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi ve Kullanılan Ortalama Miktarları:

- 100 g kuru bamyaya ya da 500 g taze bamyaya,
- 250 g kuzu kuşbaşı et,
- 50 g tereyağı,
- 1 litre su ve / veya et suyu,
- 3 adet domates,
- 5 g tuz,
- 1 adet kuru soğan,
- 1 adet limon (suyu sıkılmak üzere),
- İsteğe bağlı 2 diş sarımsak.

Amasya Etli Çiçek Bamyası Yemeğinin üretiminde kullanılan bileşen listesinde kurutulmuş ve / veya taze bamyaya tercihen belirtilen coğrafi sınırdan temin edilir. Ortalama 1 cm boyundaki küçük ve açık yeşil renkteki bamyalar bu yemeğin hazırlanmasında tercih edilir.

Amasya Etli Çiçek Bamyası Yemeğinin Hazırlanması:

Bamyaların Hazırlanması: Bamyaların saplarını keserken çok derine inmeye özen gösterilir. Bamyaların tepesi bıçak ile koni biçiminde kesilmeli, ayıklanırken tepesindeki sap kısımları tamamen kesilmemelidir. Bamyanın gövde kısmı da sol el ile tutulur. Sağ el ile de tutulan bu bamyanın tepe kısmının bıçak ile sola doğru kesilerek ayıklanması sağlanır. Bu kesme işleminin saatin dönüş istikametinin ters yönünde olacak şekilde ve koni şeklinde dikkatlice kesilerek yapılması uygun olur. Ayrıca bu amaçla imal edilen bamyaya soyma kalemtıraşları da

kullanılabilir. Bu şekilde ayıklanan / temizlenen bamyalar özenle yıkandıktan sonra süzülmalıdır. Ayrıca bamyalar bütün olarak kullanılmalı ve kesilmemelidir.

Bamyanın kısa sürede kararabilen bir sebze olmasından dolayı suda bekletilecek ise bekletileceği suya limon suyu ilave edilmesi tavsiye edilir. Bamyalar uzun süre bekletildiğinde kararmaya başlayacağı için pişirme işleminin hemen öncesinde ayıklanmalı ve yıkanmalıdır. Bamya genel itibariyle çabuk pişebilen bir sebzedir. Yemeğinin hazırlanması için limon suyu ilave edilmelidir. Bamyanın pişerken sünmemesi / salyalanmaması; bamyanın doğru bir şekilde ayıklanmasına / temizlenmesine ve limon suyu kullanımına bağlıdır. Bamyanın büyüklüğü de bu bakımdan önemlidir. Bu sebeple boyut olarak küçük bamyalar tercih edilir.

Bamyaların temizlenirken ve pişirilirken dikkat edilmesi gerekir. Bamya; yemeğe halk arasında salya olarak adlandırılan bamya sebzesine özgü suyunu bırakır. Bu yüzden yıkanan bamyaların yemeğe salyasını bırakmaması için iyice kurulanması istenir.

Yemeğin hazırlanmasında kuru bamya kullanılması durumunda ise; kuru bamyaların dizili olduğu ipleri ile birlikte temiz bir bezin arasına konulması ve bu şekilde hafifçe ovularak varsa tüylerinin temizlenmesi / giderilmesi sağlanır.

Pişirme ve Servis: Yeterli büyüklükteki bir tencereye öncelikle tereyağı ve kuzu eti alınarak yeterince kavrulur. Daha sonra ince doğranmış kuru soğan ve küp şeklinde doğranmış domatesler ve isteğe bağlı sarımsak ilave edilerek kavrulur. Et suyu ve / veya sıcak su eklenerek pişirmeye geçilir. Bu karışım yeterince piştiğinde ve kuzu etinin sotelenmesine ve yumuşamasına müteakip limon suyu eklenir. Daha sonra yemeğe hazırlanan bamyalar ile tuzu ilave edilir.

Yemeğin pişerken fazla karıştırılmamasına ve bamyaların ezilmemesine dikkat edilmesi gerekir. Amasya Etli Çiçek Bamyası Yemeği; ortalama 30 dakika kısık ateşte pişirilerek tüketime hazır hale getirilir.

Amasya Etli Çiçek Bamyası Yemeğinin, sıcak olarak servis edilmesi ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Amasya Etli Çiçek Bamyası Yemeğinin; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu ve ün bağı bulunur. Amasya Etli Çiçek Bamyası Yemeği hazırlanmasında; bamyaların ayıklanması / temizlenmesi ve doğru yöntemle pişirilmesi ustalık becerisi gerektirir. Amasya ilinin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan Amasya Etli Çiçek Bamyası Yemeğinin; tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği koordinatörlüğünde; Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği, Amasya Turizm Derneği ile Amasya İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Yeşilirmak Havzası Kalkınma Birliği tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci, Amasya Etli Çiçek Bamyası Yemeği coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün bileşen listesi ile "Üretim Metodu" bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşu bildirilir.

Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.