

No: 618 – Mahreç İşareti

**GÖYNÜK DİK BÖREK /
GÖYNÜK OKLAVA TATLISI**

Tescil Ettiren
GÖYNÜK BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.06.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.12.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 618
Tescil Tarihi	: 07.12.2020
Başvuru No	: C2020/135
Başvuru Tarihi	: 18.06.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Göynük Dik Börek / Göynük Oklava Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Göynük Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Şehit Mehmet Diri İş Hanı Kat:3 Göynük BOLU
Coğrafi Sınırı	: Bolu ili Göynük ilçesi
Kullanım Biçimi	: Göynük Dik Börek / Göynük Oklava Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Göynük Dik Börek / Göynük Oklava Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Göynük Dik Börek / Göynük Oklava Tatlısı, buğday unu, yumurta, sirke, tereyağı, tuz ve içme suyundan oluşan hamurun açılarak yufka haline getirilmesi ve üzerine dövülmüş ceviz içi serpidikten sonra ince oklava yardımıyla şekillendirilmesi, dilimlenmesi, tepsiye dikey olarak yerleştirilmesi, pişirilmesi ve şerbetlenmesi ile yapılan bir tatlıdır.

Göynük Dik Börek / Göynük Oklava Tatlısının geçmişi, Osmanlı dönemine dayanır. Göynük Dik Börek / Göynük Oklava Tatlısı, özellikle ramazan aylarında iftar sofralarında veya bayram günlerinde yemek sofralarını süsleyen bir şerbetli hamur tatlısı olup yörede oklava tatlısı veya tatlı börek olarak da adlandırılır.

Ürünün ayırt edici özellikleri; ürünün üretiminde beyaz ceviz içinin kullanılması, açılan ve iç malzemesi ilave edilen yufkaların ince oklavaya sarılması ve kesilmesinden sonra tepsiye dizilirken parçaların kesilen yüzünün üst kısma gelecek şekilde dik olarak yerleştirilmesi ve pişirilmesidir. Ayrıca, dik börek hamurunda sirke kullanımı ürünün gevrek olmasını sağlar.

Üretim Metodu:

Malzemeler

Hamur: Özel amaçlı buğday unu, yumurta, sirke, tuz, su
Hamuru açmak için buğday nişastası
Havanda ince olarak dövülmüş beyaz ceviz içi
Tereyağı
Şerbet: Toz şeker, su ve limon

Hamurun Hazırlanması

750 g özel amaçlı buğday unu bir kabın içine aktarılır. Ortası açılarak 3 yumurta, 1 tatlı kaşığı sirke, 1 çay kaşığı tuz, 2 su bardağı su ilave edilerek 10-15 dakika boyunca karıştırılarak ve yoğurularak hamur haline getirilir. Elde edilen hamur 15 adet bezeye ayrılır ve yaklaşık 30 dakika boyunca dinlendirilir.

Hamurun Açılması ve Şekil Verilmesi

Her bir beze oklava yardımıyla buğday nişastası serpilerek teker teker açılır ve temiz bir masa örtüsü üzerine serilir. Açılan yufkaların masa örtüsü desenlerinin görülebilecek nitelikte ince olması önemlidir. Açılan yufkalar yaklaşık 5 dakika dinlendirilerek kurumaya bırakılır. Dinlenme esnasında diğer yufkaların açılmasına devam edilir. 5 dakikanın sonunda kuruyan yufkalardan alınarak üzerine önceden hazırlanmış dövülmüş ceviz içi serpilir ve yufka ince oklavaya sarılır. Oklava yavaşça çekilir ve rulo şeklindeki yufka, bıçak yardımıyla yaklaşık 2 cm aralıklarla eş parçalara kesilir. Parçalar, kesilen yüzü üst tarafa gelecek şekilde dik olarak tepsiye yan yana dizilir. Tepsi dolana kadar açılan her bir yufka için aynı işlem gerçekleştirilir.

Piştirilmesi

Tepsiye sıralanan dik börek üzerine eritilmiş 500 g tereyağı gezdirilir ve sıcaklığı yaklaşık 200°C'ye ayarlanmış fırında 30 dakika pişirilir. Piştikten sonra tepsi fırından çıkarılır ve yaklaşık olarak 15 dakika soğumaya bırakılır.

Serbetlenmesi

3 bardak su ve 3 bardak toz şeker bir tencere içerisine koyulup ocakta kaynatılır. Birkaç damla limon suyu ilave edilip şerbet kıvamı alıncaya kadar kaynatmaya devam edilir. Yaklaşık 10 dakika kaynatılan şerbet, sıcakken dinlenmiş dik börek üzerine dökülür ve 30 dakika soğumaya bırakılır.

Servis ve Satış

Göynük Dik Börek / Göynük Oklava Tatlısı şerbetlendikten sonra servise/satışa hazır hale gelir. Tüketicinin talep ettiği miktarlarda ve mevzuatına uygun ambalajlarda satışı yapılır. Servis edilecekse, porsiyon esasına göre bakır kaplarda servis edilir. Göynük Dik Börek / Göynük Oklava Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi; ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde ve ayrıca menüde kullanılır; işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Göynük Dik Börek / Göynük Oklava Tatlısı Üretim Aşamaları

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

Geçmiş Osmanlı dönemine dayanan Göynük Dik Börek / Göynük Oklava Tatlısının üretimi, ustalık becerisi gerektirdiğinden Göynük ilçesi ile ün bağı oluşmuştur. Bu nedenle tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırları içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler Göynük Belediyesi koordinatörlüğünde; Göynük Belediyesi, Göynük İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gıda Mühendisleri Odası Bolu İl Temsilciliği, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ve Göynük Üreten Eller Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifinden ürün hakkında bilgi sahibi birer kişinin katılımı ile en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemeler, üretim metoduna uygunluk, ürünün şekli ile Göynük Dik Börek / Göynük Oklava Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımını denetler.

Denetim mercii, 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.