

No: 1638 – Mahreç İşareti

KURŞUNLU KEŞKEĞİ

Tescil Ettiren
KURŞUNLU BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.03.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.09.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1638
Tescil Tarihi	: 05.09.2024
Başvuru No	: C2023/000101
Başvuru Tarihi	: 10.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Kurşunlu Keşkeği
Ürün / Ürün Grubu	: Keşkek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kurşunlu Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Cömertler Mah. Hasan Ceylan Cad. No: 21 Kurşunlu ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili Kurşunlu ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kurşunlu Keşkeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kurşunlu Keşkeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kurşunlu Keşkeği; kemikli kuzu, düve ya da dana eti ve dövülmüş buğday kullanılarak Çankırı ili Kurşunlu ilçesinde üretilen bir yemektir. Yapımında 1377 sayılı ile coğrafi işaret olarak tescilli Çankırı Kaya Tuzu kullanılır.

Kurşunlu Keşkeği mevlit, düğün, sünnet ve bayram gibi özel günlerde pişirilen ve konuklara ikram edilen yöresel yemektir. Coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişi bulunur. Kurşunlu ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

16 kişilik Kurşunlu Keşkeği İçin Bileşenler:

- 5 kg dövülmüş, kabuğu çıkmış buğday (dene)
- 3 kg kemikli kuzu, düve ya da dana eti
- 100 g Çankırı Kaya Tuzu
- 1 kg tereyağı
- 3 l su

Kurşunlu Keşkeğinin istenen lezzet ve kıvama ulaşabilmesi için tezek ve odun ateşinde pişirilmesi gerekir. Ateş, yöresel tabir ile “sine sine” (yavaş yavaş) yanmalıdır. Kullanılacak odunlar yörede yakacak olarak kullanılan söğüt odunu olmalıdır. Bu odunlar ve tezek yavaş yavaş yanar ve sıcaklık değeri düşük köz bırakır. Keşkeğin dibinin tutmasının önüne bu şekilde geçilir.

Kurşunlu Keşkeğinin İlk Hazırlık Aşaması:

Üretimde Kurşunlu ilçesinde üretilmiş doğal buğdaylardan elde edilen dene, yine Kurşunlu ilçesinde 1100 m rakım üzerinde bozkırda otlatılmış hayvanlardan elde edilen kemikli et ve Kurşunlu ilçesi meralarında otlatılmış ineklerin sütlerinden elde edilmiş olan tereyağı kullanılır.

Dene (kabuğu soyulmuş buğday) bir gece suda bekletildikten sonra ocağa alınır ve kaynatmaya başlanır. Kısık ateşte uzun süre kaynatılır ve suyunu çektikçe su eklenir. Yaklaşık 3 saat kaynatılan dene iyice yumuşar ve parçalanabilir kıvama gelir. 50 g Çankırı Kaya Tuzu eklenir ve bir iki karıştırılmadan sonra ateşten indirilerek süzülür.

Kullanılacak etler, tercihen ön kol olabileceği gibi hayvanın kellesi, sakatları ve kaburga kısmı hariç diğer kemikli etleri olabilir. Kemikli et kazanlarda denenin önce başlanmak şartı ile kısık ateşte 5 saat kaynatılır. Dene kaynadığında ete ait işlemlerin tamamlanmış olması gerekir. Etin kaynaması esnasında, daha sonra dövme esnasında et/kemik suyu kullanılacağından, su eksildiğinde kaynar su eklenmeli, pişme gerçekleştiğinde etler kemikten ayrılır hale gelmiş olmalı ve yeterli miktarda haşlama suyu (et/kemik suyu) bulunmalıdır. Bu pişme esnasında hiçbir surette yağ, sebze vb. hiçbir ekleme yapılmaz. Etin yalnızca su eklenmek sureti ile kendi yağı ve kemik iliği ile lezzetini kavuşması sağlanır.

Etler kemiklerinden kendiliğinden ayrılır kıvama geldiğinde; 50 g Çankırı Kaya Tuzu eklenir ve ateşten indirilir ve tamamen soğumadan “et ditme” denilen işleme tabi tutularak etin miktarına göre yeteri kadar kişi tarafından ince ince parçalanır. Yöresel olarak ditme denilen bu işleme “et didikleme” de denir.

Et ditme yöntemi Kurşunlu Keşkeğinde gerçekleştirilen özel bir işlemdir. Bu işlem bittiğinde dene hazır olmalıdır.

Yukarıda yazılan hazırlık aşamaları geçildikten sonra yapım aşamasına geçilir.

Yapım aşamasında ilk adım olarak denenin suyu süzülür. Dövme işlemi olarak tabir edilen işlem et/kemik suyu ile yapılır. Suyu süzülen denenin içine et suyu eklenerek yöresel adı “fişek” olan tahtadan yapılmış aletlerle karıştırılmaya başlanır. Karıştırma esnasında soğuma olmamalı ve kazanın dibi tutmamalıdır. Keşkekte en büyük ustalık gerektiren işlerden bir tanesi budur. Bu sebeple kazan, tezek ve söğüt közünden oluşan ocağın üzerine soğuduğunda konur ve dibinin tutması ihtimalinde de indirilir. Bu aşamalarda sürekli olarak karıştırma işlemi devam eder. Denenin içine et/kemik suyu ekleme işlemi ve karıştırma işlemi devam ederken yeterli kıvama ulaşıldığında didilmiş olan etler eklenmeye ve dene ile eklenen etler et/kemik suyu ile dövülmeye başlanır. Bu esnada da soğuması durumunda ateşe koyma, dibinin tutması ihtimaline karşı da ateşten indirme işlemine devam edilir. Dene, suyu çok çeken bir malzeme olması hasebiyle ara ara et/kemik suyu eklenmeye devam edilir. Bu şekilde dene ve et birbirine geçmekte, her geçen dakika et/kemik suyunun da katkısı ile bir bütün haline gelmektedir. Dövme işlemi ustanın ara ara keşkeğin tadına ve kıvamına bakarak süreci yönetmesi ile devam eder. Kurşunlu Keşkeğinde en önemli şeylerden bir tanesi de kıvamdır. Kurşunlu Keşkeği, içinde et ve denelerin gözle ayrımının yapılamayacağı yapışkan kıvama gelene kadar dövülür. Bu işlem, yapılan keşkeğin miktarına göre yaklaşık 5 saat sürer.

Yapılan keşkeğin miktarına göre sunum şekli ve tereyağının eklenmesi iki şekilde yapılır.

Keşkek miktarının ve davetlinin daha az olduğu zamanlarda servis (en çok 20 kişiye 1,5 kg tereyağı):

Bu durumda keşkek sıcak bir şekilde tabağa alınır. Her bir kişi için 75 gram tereyağı tavada köpürecek ve hafif yanacak şekilde kızdırılır. Kızgın tereyağı tabakta servis edilmiş olan Kurşunlu Keşkeğinin üzerine dökülür ve pirinç pilavı ile tüketilir.

Keşkek miktarının ve davetlinin çok olduğu (düğün) servislerde; (300-1000 kişi) (her 100 kişi için 7,5 kg tereyağı):

Keşkeğin kıvama gelmesine yakın zamanda tereyağı bakır bir kaptaki köpürecek ve hafif yanacak şekilde kızdırılır. Kazan içinde bulunan keşkeğe dökülür ve karıştırma işlemine bir süre daha devam edilir. Tereyağı yeterince karıştırdığında servisi sıcak olarak yapılır.

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

Kurşunlu Keşkeğinin coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişi vardır. Kurşunlu ilçesinin mutfak kültüründe ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kurşunlu Keşkeğinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kurşunlu Belediyesi koordinatörlüğünde, Kurşunlu Belediyesi, Kurşunlu Esnaf Odası ve Kurşunlu İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Kurşunlu Keşkeği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.