

No: 1094 – Mahreç İşareti

AKYURT TOYGA AŞI / AKYURT TOYGA ÇORBASI

Tescil Ettiren
AKYURT BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.01.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1094
Tescil Tarihi	: 26.04.2022
Başvuru No	: C2021/047
Başvuru Tarihi	: 30.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Akyurt Toyga Aşısı / Akyurt Toyga Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Akyurt Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Beyazıt Mahallesi, 9 Mayıs 90 Caddesi, No: 34 Akyurt ANKARA
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Akyurt ilçesi
Kullanım Biçimi	: Akyurt Toyga Aşısı / Akyurt Toyga Çorbası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Akyurt Toyga Aşısı / Akyurt Toyga Çorbası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Akyurt Toyga Aşısı / Akyurt Toyga Çorbası; süzme yoğurt, bütün yarma, un, yumurta ve su kullanılarak üretilir. Üzerine pul biber, nane ve tereyağlı sos dökülerek servisi yapılır.

Akyurt Toyga Aşısı / Akyurt Toyga Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Akyurt ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olup özellikle düğün, mevlit, cenaze ve hacı uğurlaması yemeklerinde pişirilir. Düğünlerde yapıldığı için “düğün çorbası” da denir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yarma üretimi

Üretimde kullanılan yarmanın coğrafi sınırdan temin edilmesi tercih edilir.

Yarma için sert buğday kullanılır. Buğdaylar büyük eleklerle elenerek temizlenir. Bu işleme yörede “ekin çalkama” denir. Elenen buğdaylar eski yöntem olan taş değirmenlerde veya elektrikle çalışan değirmenlerde öğütülür. Taş değirmenlerde öğütme işleminde buğdaylar taş dibeklere boşaltılır ve az miktarda su serpilerek karıştırılır. Tokmakla dövülerek kabuklarının soyulması sağlanarak yarma elde edilir. Elektrikle çalışan değirmenlerde ise buğdaylar dövüldükten sonra veya değirmende öğütüldükten sonra suyun içinde ovularak kabukları temizlenir. Suyu süzöldükten sonra yarmalar, temiz bir yere serilen bezin üzerine ince bir tabaka halinde ve aralıklarla yayılarak 1-2 gün kurutulur. Kurutulan yarmalar, büyük eleklerle (kalbur) elenerek temizlenir, geniş bir tepsi veya hamur açma tahtasına boşaltılır ve olası yabancı madde ayıklaması yapıldıktan sonra çuvallara doldurulup kuru bir ortamda depolanır.

Akyurt Toyga Aşısı / Akyurt Toyga Çorbası üretimi

5 kişilik çorba için bileşenler

- 300 g süzme yoğurt
- 100 g ıslatılmış yarma
- 1 adet yumurta
- 20 g buğday unu
- 1800 ml su

15 g tuz
10 ml sıvıyağ
50 g tereyağı
Kuru nane, pul biber

Çorbanın yapımı esnasında yarmalar 2 yöntemle hazırlanır. Birinci yöntemde; yarmalar yıkanıp süzülür. 400 ml suyun içinde şişmeleri için 1 gece bekletilir. Ertesi gün yarmalar süzülür. Derin bir tencerede süzme yoğurt, yumurta, un ve 600 ml su iyice karıştırılır. Üzerine yarmalar ve 400 ml soğuk su eklenip karıştırılır. Karışıma sıvıyağ eklendikten sonra ocağa konur ve kaynayınca kadar gıda ile temasa uygun tahta kaşıkla karıştırılır. Çorba kaynamaya başlayınca 1 L sıcak su eklenir ve karıştırmaya devam edilir. Çorba kaynayınca ateş kısılır, tuz eklenir ve karıştırılır. Çorbanın içindeki yarma taneleri pişince ocak kapatılır. Çorbanın pişmesi yaklaşık 1 saat sürer.

İkinci yöntemde ise; bir gün öncesi gecedan yarma ve süzme yoğurt karıştırılıp torbalara doldurulur. Bir gece bekletilir. Ertesi sabah içine un ve yumurta kırılır ve çorba yapılır. İlçede iki yöntem de kullanılır. İkinci yöntem özellikle düğün gibi kalabalık davetlerde Akyurt Toyga Aşı / Akyurt Toyga Çorbası yapılacağı zaman kullanılır.

Bir tavada eritilen tereyağına pul biber eklenir. Ocaktan almaya yakın nane katılır. Akyurt Toyga Aşı / Akyurt Toyga Çorbasının servisi yapılırken üzerine tereyağlı sos gezdirilir.

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

Akyurt Toyga Aşı / Akyurt Toyga Çorbasının geçmişi eskiye dayanır ve Akyurt ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Akyurt Toyga Aşı / Akyurt Toyga Çorbasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Akyurt Belediyesinin koordinatörlüğünde, Akyurt Belediyesi, Akyurt İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Akyurt İlçe Sağlık 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.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan yarmaların coğrafi sınırdan temin edilmesi.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Akyurt Toyga Aşı / Akyurt Toyga Çorbası ibaresinin, logosunun 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.