

No: 1189 – Mahreç İşareti

SİVRİHİSAR KELEM DOLMASI

Tescil Ettiren
SİVRİHİSAR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 07.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.08.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1189
Tescil Tarihi	: 04.08.2022
Başvuru No	: C2021/000304
Başvuru Tarihi	: 07.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Sivrihisar Kelem Dolması
Ürün / Ürün Grubu	: Dolma / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Sivrihisar Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Süleyman Demirel Cad. No:1 Sivrihisar ESKİŞEHİR
Coğrafi Sınır	: Eskişehir ili Sivrihisar ilçesi
Kullanım Biçimi	: Sivrihisar Kelem Dolması ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Sivrihisar Kelem Dolması ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sivrihisar Kelem Dolması; lahanaya yaprağı, dana kıyma, ince dene, su, domates salçası, kırmızı pul biber ve tuz kullanılarak üretilen dolmadır. Dolmalar muska, yani üçgen şeklinde sarılır. Pişme suyuna salça ya da başka bileşen katılmaz. Sivrihisar Kelem Dolmasının servisi yapılırken üzerine ya da yanına süzme yoğurt, sarımsaklı yoğurt, tereyağlı salçalı sos gibi ilaveler yapılmaz. İnce dene; eşit miktarlardaki pilavlık bulgur ile göce adı verilen ince dövülmüş yarma karışımıdır.

Coğrafi sınırdaki lahanaya, kelem denir. Sivrihisar Kelem Dolması, yörede kepen kelemi olarak adlandırılan lahanadan yapılır. Kepen kelemi beyaz, ince yapraklı ve yumuşak, ayrıca ince damarlıdır. Yapraklar taze, kurutulmuş ve dondurulmuş olmak üzere üç şekilde kullanılabilir.

Geçmişe eskiye dayanan Sivrihisar Kelem Dolması, Sivrihisar mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Sivrihisar'da misafir ziyaretlerinde, bayram, düğün gibi özel günler için hazırlanan sofralarda yer alır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Sivrihisar Kelem Dolmasının üretiminde, tercihen coğrafi sınırdaki yetişen lahanaya (kelem) kullanılır.

Sivrihisar Kelem Dolması için gerekli bileşenler (6 kişilik)

İç harcı için:

- 500 g dana kıyma
- 300 g ince dene (eşit miktarlardaki pilavlık bulgur ile göce adı verilen ince dövülmüş yarma karışımı)
- 100 ml su
- 18 g domates salçası
- 3 g kırmızı pul biber
- 3 g tuz

Dolmanın hazırlanması ve pişirilmesi için:

- 10 adet kelem yaprağı
- 600 ml su

Sivrihisar Kelem Dolmasının üretiminde; kepen keleminin yaprakları taze, kurutulmuş ve dondurulmuş olmak üzere üç şekilde kullanılır. Taze olan kelem yaprakları eylül ayında tarladan toplanan kepen keleminden elde edilir. Taze kepen kelemi, ters çevrilerek sap kısmı ile kök kısmı alınır. Bu sayede kelemin yapraklarının yırtılmadan tek tek ayrılması sağlanır. Hemen kullanılmayacak ama yine de taze olarak kullanılacak kepen kelemleri, coğrafi sınırdaki yumuşatma ya da buruşturma diye tanımlanan soldurma işlemine tabi tutulur. Yumuşatma (soldurma) işlemi, taze kepen kelemlerinin kökleri ve sapsarı kesilmeden 10 güne kadar gölgede ve serin bir yerde bekletilmesi ile gerçekleştirilir. Bu işlemin sonucunda elde edilen yapraklar, kurutulmadan ya da dondurulmadan taze olarak kullanılır.

Kurutulacak kepen kelemi yapraklarının, kurutma sürecinde yırtılmaması gerekir. Beyaz olan kepen kelemi kuruyunca sararır. Gölgede ve serin bir yerde buruşmaya/yumuşamaya (soldurmaya) bırakılan kepen kelemleri, 3-4 gün sonra damarlı kısımlarından (iyelerinden) ipe dizilerek kuru, kapalı ve serin bir ortamda asılarak kurumaya bırakılır. Taze yaprakların olmadığı dönemde bu yapraklar kullanılır ve her yeni sezonda bu işlem tekrarlanır.

Dondurulacak taze kepen kelemi yaprakları, buruşması/yumuşaması (soldurma) için havalandırılarak 3 gün gölgede bekletilir. Kaynar suya 2 dakika batırılıp çıkarılır. Haşlanan yapraklar, birbirine temas etmeyecek şekilde bir tepsiye dizilerek 10 dakika kadar soğumaya bırakılır. Soğuyan yaprakların damarlı kısımları kesilir ve 10'ar adetlik poşetlerde buzlukta muhafaza edilir. Her yeni sezonda bu işlem tekrarlanır.

Hazırlanması:

6 kişilik bir Sivrihisar Kelem Dolması için 10 adet kepen kelemi yaprağı kullanılır. Kelem yaprakları, gruplar halinde ve 5 dakikada bir ters yüz edilerek yaklaşık 15'er dakika haşlanır.

Dondurulmuş yapraklar ise çözdürüldükten sonra doğrudan kullanılabilir.

Haşlanan yapraklar kevgir ile tencereden çıkarılır. Birbirlerine temas etmeyecek şekilde bir tepsiye dizilir ve fazla yumuşamamaları için üzerlerine 3 g kadar tuz serpidikten sonra 10 dakika kadar soğumaya bırakılır.

Sivrihisar Kelem Dolmasının iç harç bileşenleri karıştırılarak iyice yoğrulur. İnce dene beklediği zaman şiştiği için, iç harcın, bekletilmeden kullanılması gerekmektedir.

Soğuyan kelem yapraklarının kalın damarları kesilerek ayrılır ve en fazla 3-4 cm kalınlığında olacak şekilde uzun şeritler halinde kesilir. Üzerlerine fındık büyüklüğünde iç harç konulur ve yaprakların damarlı kısımları iç tarafta kalacak şekilde ince taraftan başlanarak üçgen (muska) şekilde sıkıca sarılır. Hazırlanan kelem dolmaları içindeki denelerin şişmemesi için hemen pişirme aşamasına geçilir.

Sarılan dolmalar, tabanı geniş bir tencereye dizilip üzerlerini geçmeyecek miktarda, (yaklaşık 400 ml) oda sıcaklığındaki su ilave edilir. Yüksek ateşte pişirilmeye başlanan dolmaların açılmaması için, kaynamaya başlar başlamaz ateş kısılır ve 30 dakika kadar pişirilir. Oda sıcaklığında 200 ml su ilave edildikten sonra 10 dakika daha kısık ateşte pişirilmeye devam edilir. Fazla pişirilirse kelem yaprakları parçalanarak dolmalar dağılır.

Kurutulmuş kelem yapraklarının pişme süresi taze olanlara göre daha uzundur. Kurutulmuş kelemi yaprakları kullanılarak sarılan dolmalar, kısık ateşte 45 dakika pişirildikten sonra ilave edilir ve 15 dakika daha kısık ateşte pişirilir. Dondurulmuş kelem yapraklarıyla hazırlanan dolmaların pişirme süreci, taze kelem yapraklarıyla hazırlanan ile aynıdır.

Pişen Sivrihisar Kelem Dolması, 15 dakika dinlendirildikten sonra servis yapılır.

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

Sivrihisar Kelem Dolmasının geçmişi eskiye dayanır ve Sivrihisar mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Sivrihisar Kelem Dolmasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Sivrihisar Belediyesinin koordinasyonunda, Sivrihisar İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden, S.S Sivrihisar Asma Yaprağı Üreten Eller Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifinden, Sivrihisar Kültür, Turizm ve Dayanışma Derneğinden ve Sivrihisar Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 4 kişiden

oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Sivrihisar Kelem Dolmasının üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Sivrihisar Kelem Dolması ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.