

No: 321 – Mahreç İşareti

AKÇAKOCA MANCARLI PİDE

Tescil Ettiren

AKÇAKOCA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.09.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

04.05.2020 tarih ve 76 sayılı Bülten

Tescil No	: 321
Tescil Tarihi	: 29.12.2017
Başvuru No	: C2017/141
Başvuru Tarihi	: 12.09.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Akçakoca Mancarlı Pide
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Akçakoca Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yalı Mah. Bahadır Yalçın Cd. No:21 Akçakoca DÜZCE
Coğrafi Sınır	: Düzce ili Akçakoca ilçesi
Kullanım Biçimi	: Restoran tabelalarında herkesin görebileceği şekilde Akçakoca Mancarlı Pide ibaresi kullanılmalıdır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmanlı Devleti'nin Anadolu topraklarını fethi ile birlikte, yerleşik hayata geçen Türkler bu bereketli topraklarda yetişen yenilebilir otlara mancar adını vermişlerdir. Düzce Ovasının her dönemde bol yağış alan bir iklime sahip olmasından dolayı sulak topraklarda yetişen bu bitkiler, vitamin açısından zengin bir besin deposudur. O dönemlerde Akçakoca'nın köylerine yerleşmiş olan Türkler, ellerindeki sınırlı kaynakları en etkili şekilde kullanmak istemeleri sebebiyle bu besin deposu otların zenginliğini keşfetmişlerdir. Dolayısıyla, Mancarlı Pide Akçakoca ilçesinin Yukarı Mahallesindeki Manav Türklerinin yaptığı bir çeşit hamur işi olarak bilinmektedir.

Osmanlı Dönemi'nden kalan Mancarlı Pide Akçakoca köylerinde hala yapılmaya devam etmektedir. Mancarlı Pide vejetaryen bir ürün olup, mancar otu diye tabir edilen pazı veya ıspanak gibi yeşillikler kullanılarak yapılmaktadır. Pişmiş mancarlı pide 35-40 cm uzunluğunda 15 cm genişliğinde ve 0,5 cm kalınlığında yarım ay şeklinde olup, üzeri hamurla kapatılarak taş fırında veya odun ateşi üzerinde sacda pişirilir ve fırından çıkarıldıktan sonra üzerine tereyağı sürülerek ayran ile servis edilir.

Üretim Metodu:

Akçakoca Mancarlı Pide üretiminde temel olarak buğday unu ve mancar diye tabir edilen pazı(Atriplex), ıspanak(Spinacia oleracea) veya kara lahana(Brassica oleracea Acephala) kullanılmaktadır. Pidenin hamur ve iç kısmı ayrı ayrı hazırlanmaktadır.

Hamuru için; 3 su bardağı (360 gr) buğday ununa, 2 çay kaşığı (4 gr) tuz eklenerek ılık içme suyu ile kulak memesi kıvamında olgun hamur elde edilene kadar yoğrulur ve hamurun dinlenmesi için 45 dakika kadar oda sıcaklığında üzeri kapalı olarak bekletilir.

İç karışımının hazırlanması:

Pazı veya ıspanak dediğimiz mancar otundan 2 demet (600 gr), 1 adet soğan (85 gr), 5 dal kadar taze nane (10 gr), 2 çay kaşığı tuz (4 gr), 1-2 gr karabiber, 2 gr kırmızı biber, 2 yemek kaşığı sıvı yağ konularak hazırlanmaktadır.

Mancar, soğan ve taze nane doğrandıktan sonra kalan çeşniler ve yağ içine katılarak iyice karıştırılır.

Mayalanmış hamur 80-100 gramlık büyüklükler halinde kesilerek senitler üzerinde oklava yardımıyla 35-40 cm çapına ulaşmaya kadar unla açılır. Açılan hamurun yarısına hazırlanan iç harcından konularak yayılır ve hamurun boş tarafı üzerine örtülerek yarım ay şeklinde kapatılır. Yaklaşık 180 derecedeki odun ateşindeki sacın üzerinde her iki tarafı da kızarana kadar pişirildikten sonra üzerine tereyağı sürülerek yanında ayran ile servis edilir.

Belirtilen Coğrafi Sınırdaki Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Akçakoca Mancarlı Pide, yöreyle özdeşleşmiş lezzetini pazı ve ıspanaktan oluşan ve yöre halkı tarafından mancar ismiyle anılan otlardan almaktadır.

Denetleme:

Akçakoca Mancarlı Pidenin coğrafi işaret usulüne uygun üretilip üretilmediğine dair denetimler; ürünün işlenmesi veya ilgili diğer işlemleri hakkında yeterliliğe sahip olan Akçakoca Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Düzce Ticaret ve Sanayi Odası ve Düzce Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden birer uzmanın katılımıyla oluşacak denetim mercii tarafından gerçekleştirilecektir.

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