

No: 549 – Mahreç İşareti

BOYABAT SIRIK KEBABI

Tescil Ettiren

BOYABAT TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.05.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.09.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 549
Tescil Tarihi	: 28.09.2020
Başvuru No	: C2018/119
Başvuru Tarihi	: 21.05.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Boyabat Sırık Kebabı
Ürün / Ürün Grubu	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Boyabat Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Gökdere Mah. Zübeyde Hanım Cad. No:5 Boyabat / SİNOP
Coğrafi Sınırı	: Sinop ili Boyabat ilçesi
Kullanım Biçimi	: Boyabat Sırık Kebabı ibaresi, aşağıda tanımlanan logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Boyabat Sırık Kebabı yörede uzun yıllardır, çoğunlukla çobanlar tarafından yapılan bir kebaptır. Eşkıya Kebabı olarak da bilinir. Boyabat Sırık Kebabı en az altı aylık Karayaka ırkı kuzu ile yapılır.

Boyabat Sırık Kebabı yapımında Karayaka ırkı kuzuların kullanılmasının en önemli nedeni et kalitesidir. Karakaya ırkındaki ortalama lif sayısı diğer ırklardaki kuzuların ortalama lif sayısından fazladır. Bu farklılık, kesim sonrası ette oluşan biyokimyasal değişikliklerde hızlı-glikolitik özelliği sayesinde moleküler düzeyde protein ve yağların parçalanması sonucu ete lezzet veren amino asitler ve çeşitli yağ asitlerini ortaya çıkarır ve bu da etin lezzet yönünden kalitesini artırır.

Üretim Metodu:

Kebab yapılacak kuzu aynı gün kesilir ve en geç iki saat içinde ateşin karşısına koyulur. Pişirilmesinde çıralı çam odunu kullanılır. Kuzu, yaklaşık 130 cm genişliğinde 80 cm derinliğinde ve 150 cm yüksekliğindeki ocaklarda çevrilerek pişirilir. Kuzunun takılacağı sırık yaklaşık 2,5 metre uzunluğundadır. Kuzu ateşin içinde ya da üzerinde değil karşısında pişer. Bu işlem pişirme süresini uzatmakla birlikte kendine has lezzetinin kaynağıdır.

Kuzunun eti orta yağlı olmalıdır. 16 kg ağırlığındaki bir kuzudan ortalama 10 kg kebab elde edilir. Kuzunun derisi dikkatle yüzülmeli, deri altına bıçak girmemesine dikkat edilmelidir. Bıçağın deri altına temas ettiği noktalar, pişirme esnasında daha fazla kuruduğu için kebabın kalitesini olumsuz yönde etkiler.

Kuzunun içi iyice temizlenir organları çıkartılır ve karın bölgesi yaklaşık bir karış uzunluğunda yarıılır. Karnı açık olan yerden hayvanın içi, (250-350 g) kaya tuzu ile tuzlanır. Bu tuz, etin yağıyla birlikte eriyerek ete lezzet katar. Sırığın ince tarafı kuzunun boynundan çıkacak şekilde sırığa geçirilir. Kuzunun öne doğru uzanan arka bacakları geriye doğru döndürülür ve bağlanır. Kuzunun boynu da bağlanır. Kuzunun ön bacakları eklem yerlerinden kesilir ve göğüs kısmından açılan deliklere yerleştirilir. Bu işleme "sokma" adı verilir. Karnındaki açık olan yer, ucu inceltilmiş "sıgık" denilen tahta kalem şeklinde çubuklarla dikildikten sonra pişirmek üzere önceden yakılan ve hazır hale gelmiş olan ocağa konulur. Kuzu ateş hizasının 80 cm yukarısında pişirilmelidir. Pişirmede çam ağacı kullanılması en iyi sonucu verir bunun nedeni çam odununun ateş verirken köz de vermesidir. Ateş, ocağın ortasından değil iki yanından verilir. Kuzu pişerken akacak olan yağın dökülmesi için altına tepsi koyulur. Bu yağ pişirmenin son bir saatinde kuzunun gövdesine kepçe ile dökülür.

Sırık kebabı ocağa konulduktan sonra terlemeye başlayana kadar ateşin hafif olması gerekir. Daha sonra ateş güçlendirilir. Güçlü ateşte ocağa koyulursa kebabın dışı pişer içi pişmez. Kıvamında pişirmek için çok ağır yani yavaş yavaş çevirmek gerekir. Boyabat Sırık Kebabının çevirme süresi orta boy bir kuzu için dört saattir. İlk

bir saat ateşin yavaş yanması sağlanır. Hayvanın iç yağını (çember yağı) ilk bir saat içinde yavaş yavaş kuzunun gövdesine sürerek erimesi sağlanır. Ocağa koyduktan üç buçuk saat sonra karnın yarık yerinden tuz suyu bir kaba alınır, bu tuz suyu tekrar kuzunun gövdesine dökülerek hem etin lezzetli olması sağlanır hem de ayrıca tuz ilavesine gerek kalmaz. Kebap ocaktan indirildikten sonra soğumaya bırakılır. Arzu edildiğinde sıcak olarak yenilebilse de geleneksel olarak soğuk olarak da tüketilir.

Boyabat Sırık Kebabının pişirilmesindeki ustalık kuzunun yağ oranına göre ateşin ve çevirme hızının ayarlanmasındadır. Sırık kebabının en güzel yeri kaburga ve boşluk kısmıdır, yağsız sevenler için but kısmı tercih edilir. Kuzunun ön küreği halk arasında “şeker meme” olarak adlandırılan en çok tercih edilen (kaburga - et) karışım bölgesidir.

Kebabın servisinde ilave sos, baharat kullanılmaz. Genellikle domates ve soğan söğüş yapılarak beraberinde sunulur.

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

Boyabat Sırık Kebabının, özellikle ustalık becerisi gerektiren pişirme yöntemiyle yöreyle ün bağı vardır. Bu sebeple, üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Boyabat Sırık Kebabının, Boyabat Ticaret ve Sanayi Odası Koordinatörlüğünde, Boyabat Ticaret ve Sanayi Odası'ndan 1 kişi, Boyabat Belediyesi'nden 1 kişi, Boyabat İlçe tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 kişi, Boyabat Ziraat Odasından 1 kişi ile Boyabat Esnaf ve Sanatkarlar Odasından 1 kişinin katılımlarıyla toplam 5 kişiden oluşturulacak denetim mercii tarafından yapılacaktır. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılacaktır.

Boyabat Sırık Kebabının denetimine esas kriterler: üretiminde Karakaya ırkı kuzunun kullanılması, üretim metoduna uygunluk, coğrafi işaretin logosunun ve mahreç işaretin ambleminin kullanımının uygunluğudur.

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.