

No: 474 – Mahreç İşareti

KASTAMONU TİRİDİ / KASTAMONU SİMİT TİRİDİ

Tescil Ettiren
KASTAMONU BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.12.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.12.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 474
Tescil Tarihi	: 16.12.2019
Başvuru No	: C2017/246
Başvuru Tarihi	: 22.12.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Kastamonu Tiridi / Kastamonu Simit Tiridi
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kastamonu Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Aktekke Mah. Barbaros Cad. No:5 Merkez KASTAMONU
Coğrafi Sınırı	: Kastamonu ili
Kullanım Biçimi	: Kastamonu Tiridi / Kastamonu Simit Tiridi ibaresi, işletmede kolayca görülebilecek bir şekilde kullanılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kastamonu Tiridi / Kastamonu Simit Tiridi, kemik suyu ile ıslatılan simit üzerine dökülen sarımsaklı yoğurt, kavrulmuş kıyma ve isteğe göre tereyağı ile hazırlanan Kastamonu yöresine has bir yemektir. Ürün malzeme ve sosları ile mantıya benzer bir tada sahiptir.

Ürünün adına ait türkü de bulunan Kastamonu Tiridi / Kastamonu Simit Tiridi, Kastamonu'ya özgü susamsız sade simit olan 435 tescil numaralı coğrafi işaret Kastamonu Simidi ile yapılır. Bu simit, tazeleyen kalın kabuk tabakalı ve gevrekli. Zaman geçip soğuyan ve bayatlayan simitler Kastamonu Tiridi / Kastamonu Simit Tiridi yapılarak değerlendirilmiş ve Kastamonu Tiridi / Kastamonu Simit Tiridi ortaya çıkmıştır. Bununla birlikte ürün hem taze hem de bayatlamış Kastamonu Simidi ile yapılabilir.

Ürünün hazırlanmasında geleneksel olarak, Kastamonu'da yetişen büyükbaş hayvanlarından elde edilen kıyma, yörede beslenen hayvanların sütünden elde edilen tereyağı tercih edilir ve 135 tescil numaralı coğrafi işaret Taşköprü Sarımsağı kullanılır.

Üretim Metodu:

Üretimde kullanılan malzemeler aşağıda verilmektedir.

Malzemeler:

6 adet Kastamonu Simidi (Yaklaşık 110 g)

1000 ml kemik suyu(Kaval kemiğinden elde edilir)

1-2 diş Taşköprü Sarımsağı

50-60 g kıyma (Kastamonu ilinde yetişen büyükbaş hayvanlardan)

Üzerini örtecek kadar manda yoğurdu ya da katı kaymaklı, sulanmamış inek yoğurdu

20-25 g Kastamonu ilinde yetişen hayvanların sütünden elde edilen tereyağı (İsteğe bağlı)

4 g tuz

Hazırlanışı:

Büyükbaş hayvanlardan alınan kaval kemiği, 3-4 parçaya bölünmüş şekilde 2-2,5 saat kaynatılır ve tuz eklenir. Kastamonu Simitleri, başparmak uzunluğunda elle kopararak bölünür. Üzerine sıcak kemik suyu eklenir. Kastamonu ilinde yetişen büyükbaş hayvanların sırt bölümünden elde edilen et, orta kalınlıkta satır veya zırh ile ince dövme satır kıyması haline getirilir. Satır kıyması etin kendi yağı ile birlikte suyunu çekene kadar kavrulur. Taşköprü Sarımsağı ezilerek manda yoğurdu veya katı kaymaklı inek yoğurdu ile karıştırılır.

Kastamonu Tiridi / Kastamonu Simit Tiridi hazırlanırken simitler sadece elle kopararak parçalara ayrılır. El ile bölünen simitler, bakır sahana veya porselen tabağa yerleştirilir ve üzerine kemik suyu dökülür. Kemik suyu simitlerin sadece ıslanabileceği kadar kullanılır, fazla kemik suyu boşaltılır. Islatılan simitlerin üzerine, üstünü örtecek miktarda, Taşköprü Sarımsağı eklenerek hazırlanan yoğurt karışımı ilave edilir. Bunun üzerine de etin kendi yağı ile birlikte suyu çekene kadar kavru lan kıyma, sıcak olarak ilave edilir. İstenirse, bakır yağ tavasında kızdırılan tereyağı, köpürdüğü noktada üzerine dökülerek servis edilir.

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

Geçmişe eskiye dayanan Kastamonu Tiridi / Kastamonu Simit Tiridinin üretiminde, Kastamonu Simidi ve Taşköprü Sarımsağı kullanılması, geleneksel olarak, yörede yetişen hayvanlardan elde edilen et ile süttten elde edilen tereyağının kullanılması ve ayrıca ustalık gerektiren üretim yöntemi nedeniyle Kastamonu'ya ün bağıyla bağlıdır. Bu sebeple üretimin tüm aşamalarının, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmesi gerekir.

Denetleme:

Denetimler, Kastamonu Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Kastamonu Belediyesi, Kastamonu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer personelden oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından, aşağıdaki hususlar dikkate alınarak yılda bir defa yapılır. Şikâyet olması halinde rutin denetimlerin dışında da denetim yapılır.

- Kastamonu Taşköprü Sarımsağının kullanılması,
- Kastamonu Simidi ile yapılması,
- Simitlerin elle bölünmüş olması,
- Kastamonu ilinde yetişmiş hayvanlardan elde edilen etin kullanılması,
- Kastamonu ilinde yetişen hayvanların sütünden elde edilen tereyağı,
- Kıymanın satır kıyması olması,
- Kemik suyunun kaval kemiğinden yapılmış olması.

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.