

No: 1718 – Mahreç İşareti

OSMANCIK KAYPAK YEMEĞİ

Tescil Ettiren

OSMANCIK KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.09.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.04.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1718
Tescil Tarihi	: 07.04.2025
Başvuru No	: C2024/000242
Başvuru Tarihi	: 06.09.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Osmancık Kaypak Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Osmancık Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mah. Ömer Derindere Blv. Hükümet Konağı Osmancık ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili Osmancık ilçesi
Kullanım Biçimi	: Osmancık Kaypak Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Osmancık Kaypak Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmancık Kaypak Yemeği; su, un, tuz ile hazırlanan hamurun daire şeklinde açılması, küçük parçalar halinde kesilmesi, kesilen hamur parçalarının boş olarak ya da iç harcı ile doldurulup katlanması ve suda haşlanması ile yapılan Çorum ili Osmancık ilçesine özgü bir yemektir. Üzerine isteğe bağlı olarak tulum peyniri/çökelek, ceviz içi, yoğurt, maydanoz, nane, pul kırmızıbiber ve eritilmiş tereyağı konularak servisi yapılır.

Osmancık Kaypak Yemeğinin tarihçesinde, sade/içi boş ya da iç harcı doldurularak hazırlanan hamurlar halk dilinde “kaypak” olarak adlandırılmıştır. Bu nedenle Osmancık Kaypak Yemeği bu isimle bilinir hale gelmiştir.

Çorum ili Osmancık ilçesinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan Osmancık Kaypak Yemeği; günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra özellikle düğün, davet, bayram ve festival gibi özel günlerde de ikram edilir.

Osmancık Kaypak Yemeği; hazırlanmasında kullanılan malzemelerin seçimi, hamurun nispeten sert kıvamının sağlanması, hamurun kesilme şekli, hamurun boş/sade ya da iç harcı ile birlikte haşlanması/pişirilmesi ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Osmancık Kaypak Yemeğinin üretildiği Çorum ili Osmancık ilçesi ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Osmancık Kaypak Yemeği Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (6 kişilik):

1- Hamur hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 600 ml su,
- 500 g özel amaçlı buğday unu,
- 20 g tuz.

2- Haşlama için kullanılan bileşenler:

- 2 litre su ve/veya et suyu,
- 25 ml ayçiçeği yağı,
- 10 g tuz.

3- İsteğe bağlı olarak kullanılacak iç harcı ve servis yapılmasında kullanılan bileşenler:

- 300 g tulum peyniri ve/veya çökelek,
- 300 g yoğurt,
- 200 g ceviz içi,
- 100 g tereyağı,
- 10 g kuru ve/veya ayıklanmış taze nane,
- 10 g ayıklanmış maydanoz,
- 10 g pul kırmızıbiber.

Osmancık Kaypak Yemeğinin Hazırlanması ve Servisi:

Yeteri kadar büyüklükte bir tencere içerisine; un, su ve tuz konulup karıştırılır. Bu karışımdan sert bir hamur elde edilinceye kadar yoğurma işlemi yapılır. Yoğurma işlemi sonucunda elde edilen hamurun; homojen, pürüzsüz ve elastik özellikte olması istenir. Bu hamur bezelere bölünüp üzeri gıda ile temasa uygun temiz bir bezle örtülür ve oda sıcaklığında ortalama 30 dakika kadar hamur fermantasyonunun gerçekleşmesi için dinlendirilir. Daha sonra bu bezeler, genellikle çapı 60-80 cm aralığında ince ve daire olacak bir şekilde oklava/merdane ile açılır.

Açılan hamurlar ortalama 4x4 cm kare şeklinde özenle kesilir. Kesilen parçalar içi boş olarak ya da üçgen şeklinde el ile bastırılarak kapatılır ve yaklaşık 60 dakika kadar dinlendirilir.

Hamurlar iç harcı ile dolu yapılmak istendiğinde daha büyük kareler şeklinde kesilir. İstenilen iç harcının hamurlara böylelikle daha kolay konulabilmesi sağlanır. İç harcı olarak isteğe bağlı olarak; çökelek-tulum peyniri, tulum peyniri/çökelek-maydanoz, tulum peyniri/çökelek-pul kırmızıbiber karışımı konulur.

Hamurlar üçgen/muska şeklinde el işçiliği ile kapatılarak kıvrım yerlerinin çatal vb. ile uçlarının birbirine teması sağlanır. Bu şekilde hazırlanan kaypaklar yaklaşık 60 dakika kadar daha dinlendirilir.

Ayrı bir tencere içerisine; su/et suyu, ayçiçeği yağı ve tuz ilave konulur. Su kaynamaya başlayınca içi boş ve/veya iç harcı dolu kaypak adı verilen hamurlar tencerenin içerisine alınır. Kaypak hamuru ortalama 10 dakika suda pişirilir. Pişirilen kaypak hamurlarının soğuk sudan geçirilerek halk dilindeki tabirle daha diri olması sağlanır. Haşlanan kaypaklar; kevgir vb. ile süzülerek tencereden alınır ve servis tabağına konulur. Osmancık Kaypak Yemeğinin hazırlanmasındaki üretim aşamalarında ustalık becerisi önemli bir rol oynar.

Hazırlanan kaypaklar hemen pişirilmeyecek ise soğuk zincir şartlarında (-18 °C ve altındaki sıcaklıklarda) dondurularak da muhafaza edilebilir ya da depolanabilir.

Servis: Pişirilmesi tamamlanan kaypak hamurlarının üzerine isteğe bağlı, çökelek ve/veya tulum peyniri, yoğurt, ceviz içi, eritilmiş tereyağı ya da eritilmiş tereyağı-pul kırmızıbiber karışımı da konulabilir.

Ayrıca isteğe bağlı olarak Osmancık Kaypak Yemeğinin üzerine süsleme amaçlı; ayıklanmış taze nane, maydanoz ve pul kırmızıbiber konularak da servisi yapılabilir.

Osmancık Kaypak Yemeğinin; isteğe bağlı soğuk ya da sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Çorum ili Osmancık ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olan, üretimde kullanılan bileşenlerinin seçimi, hazırlanması ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Osmancık Kaypak Yemeğinin; üretildiği Çorum ili Osmancık ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Osmancık Kaypak Yemeğinin tüm üretim aşamaları, Çorum ili Osmancık ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Osmancık Kaymakamlığı koordinatörlüğünde; Osmancık Kaymakamlığı ile Osmancık İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Osmancık Kaymakamlığı tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Osmancık Kaypak Yemeğinin hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Osmancık Kaypak Yemeğinin hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Osmancık Kaypak Yemeği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu denetlenir.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, 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.