

No: G4 – Geleneksel Ürün Adı

ŞEVKETİ BOSTAN / ŞEVKET-İ BOSTAN

Tescil Ettiren
SÖKE TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.12.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: G4
Tescil Tarihi	: 11.08.2021
Başvuru No	: G2020/036
Başvuru Tarihi	: 16.12.2020
Geleneksel Ürün Adı	: Şevketi Bostan / Şevket-i Bostan
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve Çorbalar
Tescil Ettiren	: Söke Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Konak Mah. Semt Yıldırım Sok. No:222 Söke AYDIN
Kullanım Biçimi	: Şevketi Bostan / Şevket-i Bostan ibaresi, geleneksel ürün adı amblemiyle birlikte ürünün ambalajı üzerinde veya işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Geleneksel ürün adının amblemsiz kullanımı, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine tabi değildir.

Ürünün Tanımı:

Şevketi Bostan / Şevket-i Bostan; kuşbaşı et, şevketi bostan bitkisi, zeytinyağı ile pişirilip terbiye edilerek servisi yapılan ve Türkiye genelinde bilinen bir geleneksel yemektir.

Şevketi Bostan / Şevket-i Bostan yemeğinin üretiminde kullanılan şevketi bostan bitkisi; 19 yy'da Girit Adasından Batı Anadolu'ya göç eden Müslüman Türk topluluğu beraberinde getirilen bitkilerdendir. Şevketi bostan bitkisinin Latince ismi *Cnicus benedictus* olup halk arasında kelker, şevket otu, sütlü diken, mübarek diken, akkız, bostan otu adıyla da bilinir.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

500 g şevketi bostan otu
250 g kuşbaşı et
2 adet orta boy kuru soğan
4 yemek kaşığı zeytinyağı
5-6 su bardağı su

Terbiyesi için: 1 adet yumurta sarısı, yarım limonun suyu, 1 yemek kaşığı silme un ve tuz

Ayıklanmış şevketi bostanların yeşil kısımlarını kesilip ve 3-4 cm boyunda doğrandıktan sonra iyice yıkanır. Üzerine 1 adet limonun suyu sıkılıp bol suda 15 dakika kadar bekletilir. Sudan çıkarılan şevketi bostanlar süzölmeye bırakılır.

Kuşbaşı etler bir tencerede, üzeri hafifçe kızarıncaya kadar kavurulur. Üzerine kuru soğan doğranıp zeytinyağı eklenerek 1 dakika daha kavurulur. Şevketi bostanlar eklenip rengi değişinceye kadar sotelenir. 5-6 su bardağı sıcak su ilave edilip kısık ateşte, şevketi bostan otu yumuşayıncaya kadar ara sıra karıştırılarak kontrollü biçimde pişirilir.

Yemeğin terbiyesini hazırlamak için; yumurta sarısı, un, tuz ve yarım limon suyu küçük bir kâsede çırpılıp yemeğin suyundan azar azar ilave edilerek sulandırılır. Kısık ateşte pişmekte olan yemeğe ilave edilip karıştırılır. Şevketi Bostan / Şevket-i Bostan yemeği bir taşım daha kaynatıldıktan sonra ocaktan alınıp sıcak olarak servisi yapılır.

Geleneksel Ürün Adı Tanımına Uygunluğu:

Şevketi Bostan / Şevket-i Bostan yemeğinin üretiminde; şevketi bostan otunun kuşbaşı etle birlikte zeytinyağında pişirilip üzerine terbiyesinin ilave edilmesi ürünün geleneksel üretimi ile geleneksel bileşimini oluşturur.

Denetleme:

Denetimler Söke Ticaret Odasının koordinasyonunda; Söke Ticaret Odası, Söke Belediyesi ve Söke İlçe Tarım Müdürlüğünden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca şikâyet üzerine veya ihtiyaç duyulması halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu ve üretim metoduna uygunluk 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.