

No: 1396 – Mahreç İşareti

ÇERKEŞ SU BÖREĞİ

Tescil Ettiren
ÇERKEŞ BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.07.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1396
Tescil Tarihi	: 03.07.2023
Başvuru No	: C2022/000415
Başvuru Tarihi	: 24.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Çerkeş Su Böreği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çerkeş Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İdris Mah. Hükümet Cad. No:60 Çerkeş ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili Çerkeş ilçesi
Kullanım Biçimi	: Çerkeş Su Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çerkeş Su Böreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çerkeş Su Böreği, özel amaçlı buğday unu kullanılarak hazırlanan hamurdan elde edilen yufkaların kurutulduktan sonra önce sıcak suya, sonra Çankırı tuzu eklenen soğuk suya batırılarak şoklanmasının ardından yağlanmış tepsiye dizilmesi ve her üç katta bir kıymalı harç eklendikten sonra fırında pişirilmesiyle hazırlanan bir börek türüdür.

Özellikle bayram, düğün, nişan gibi özel günlerde üretilen Çerkeş Su Böreğinin geçmişi eskiye dayanır. Çankırı ili Çerkeş ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Çerkeş Su Böreğinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

3 kilo su böreği üretmek için gerekli bileşenler:

Özel amaçlı buğday unu	1,5 kg
Yumurta	10 adet
Su	200 ml
Tuz	24 g
Dana Kıyma	500 g
Karabiber	2 g
Ayçiçek Yağı	170 g
Tereyağı	300 g

Çerkeş Su Böreğinin haşlanması için gerekli bileşenler:

Su	5-6 l
Tuz	64 g

Yufkaların şoklanması için gerekli bileşenler:

Su	4 l
Tuz	32 g

Gıda ile temasa uygun derin bir kabın içine 10 adet yumurta kırıldıktan sonra 3-4 dakika karıştırılır. Su, Çankırı'dan temin edilen kaya tuzu, un ilave edilerek hamur yoğrulur. Hamur kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yaklaşık 10-15 dakika kadar yoğurma işlemine devam edilir. Yoğurma işlemi tamamlanınca hamur 16 bezeye ayrılır. El yardımı ile yuvarlanan bezeler yapışmaması için tabanına bez örtü serilen tepsiye dizilir. Bezelerin üzeri örtülerek 15 dakika bekletilir. Bu süreden sonra sert bir zemine alınan bezeler oklava yardımı ile açılır. Yaklaşık 50 cm ebadında açılan her yufka bez bir örtü üzerinde 5 dakika kurutulur.

Kurutma işlemi tamamlanan yufkalar üst üste dizilir ardından tek tek gıda ile temasa uygun derin bir tencerede içerisinde kaynatılmış tuzlu suyun içine atılarak 1 dakika boyunca haşlanır. Bu aşamadan sonra yufkalar içinde tuzlu soğuk su bulunan kabın içine atılarak 1 dakika bekletilir. Bu işleme yufkaların şoklanması denir. Şoklanan yufkaların fazla suyunu almak için yufkalar elle yukarıdan aşağıya doğru çok sıkılmadan sıyırılır. Bu işlemler her yufka için yapılır.

Yaklaşık 10 ml kadar ayçiçek yağının içinde iki defa çekilmiş, kavrulmuş yağsız dana kıyma karabiber eklenerek kavrulur. Şoklama işlemi tamamlanan yufkalar zemini ve kenarları tereyağı ile yağlanmış tepsiye sırayla dizilir. Dizme işlemi yapılırken tepsiye dizilen her yufkanın üzerine eritilen tereyağı ve ayçiçek yağı karışımından yaklaşık 14 gr dökülür. Yufka seriminin her üç katında bir kavrulmuş kıyma serpilir. Önceden ısıtılmış fırında 200°C’de yaklaşık bir saatte pişirilme işlemi tamamlanır. Pişirilme işlemi tamamlanan su böreği kesilir ve servis edilir.

Çerkeş Su Böreğinin pişirilme işlemi tamamlandıktan sonra buzdolabında 5-8 °C’de veya oda sıcaklığında (20°-22°C) rutubetsiz bir yerde 4-5 gün kadar muhafaza edilebilir.

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

Çerkeş Su Böreğinin geçmişi eskiye dayanır. Çerkeş Su Böreği Çankırı ili Çerkeş ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çerkeş Su Böreğinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Çerkeş Belediyesinin koordinasyonunda; Çerkeş Belediyesi, Çerkeş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü’nden konuda uzman en az 3 temsilcinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Çerkeş Su Böreği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gereken tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleşmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.