

No: 1654 – Mahreç İşareti

KÜÇÜKYONCALI KEŞKEĞİ

Tescil Ettiren
SARAY BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 04.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.11.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1654
Tescil Tarihi	: 04.11.2024
Başvuru No	: C2021/000464
Başvuru Tarihi	: 04.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Küçükyoncalı Keşkeği
Ürün / Ürün Grubu	: Keşkek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Saray Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Ayaspaşa Mah. Atatürk Meydanı 29 Saray TEKİRDAĞ
Coğrafi Sınır	: Tekirdağ ili Saray ilçesi
Kullanım Biçimi	: Küçükyoncalı Keşkeği ibareli aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Küçükyoncalı Keşkeği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Küçükyoncalı Keşkeği; inek sütü, keşkeklik buğday, kırmızı toz biber ve tereyağı ile yapılan Tekirdağ ili Saray ilçesinde üretilen keşkektir. Küçükyoncalı Keşkeği yapımında inek sütünün kullanılması ve üretiminde et kullanılmaması ile özelleşmiştir.

Küçükyoncalı Keşkeği 93 Harbi'nden sonra yapılan mübadelede Bulgaristan'dan gelenlerin kurduğu Küçükyoncalıda yapılmaya başlanmıştır. Keşkek geleneğini yaşatmak ve gelecek nesillere aktarmak amacıyla her yıl belirli günlerde Küçükyoncalı Keşkek Şenliği düzenlenmektedir.

Küçükyoncalı Keşkeği, Saray ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Özellikle doğum, asker uğurlama, düğün, kutlama, bayram, hacı uğurlama, adak, hayır, buluşma gibi özel günlerde üretilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

6 - 8 kişilik Küçükyoncalı Keşkeği üretmek için gerekli bileşenler:

1 kg keşkeklik buğday
1500 ml inek sütü
250 g tereyağı
25-30 g tuz

Sosu için gerekli bileşenler:

150 ml ayçiçek yağı
250 g tereyağı
10-15 g kırmızı toz biber

Keşkeğin yapılışı: Keşkeklik buğday ayıklanır. Bol suda yıkandıktan sonra üzerini 3-4 parmak geçecek şekilde su ilave edilir ve odun ateşinde kazanlara konularak pişirmeye bırakılır. Kaynamaya başlayıp biraz yumuşadıktan sonra içerisine inek sütü ve tereyağı ilave edilir. 45-50 dakika daha pişirilip keşkek yeterince yumuşadıktan sonra büyük tahta kaşıkla kazanlarda tüm malzemeler birleşinceye kadar dövülür. Keşkek toplamda 1-1,5 saat pişirilir. Pişen keşkek ateşten alınarak kazanın üzeri örtülür ve 30-40 dakika demlenmeye bırakılır.

Sosunun yapılışı: Tereyağı ve sıvı yağ karışımı tavada çığ kalmayınca kadar kaynar. Çıglik kontrolü bir kaşık karışımdan alınarak kaldırıldığında kaşıқта halen kaynama devam etmesi ile kontrol edilir. Karışım iyice kaynadıktan sonra 1-2 dakika dinlendirilir, sonrasında kırmızı toz biber ilave edilir.

Servis: Demlenmeye bırakılan keşkek açıldıktan sonra iyice karıştırılır, kâseye alınır, üzerine kırmızı toz biberli yağ ilave edilerek servis edilir.

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

Küçükyoncalı Keşkeği Saray ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Küçükyoncalı Keşkeğinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Saray Belediyesi koordinatörlüğünde; Tekirdağ Büyükşehir Belediyesi, Saray İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Saray Esnaf ve Sanatkarlar Odasından ürün konusunda uzman 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 Küçükyoncalı Keşkeği ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gereken tedbirler denetlenen 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.