

No: 1713 – Mahreç İşareti

VAN HELİSE YEMEĞİ

Tescil Ettiren

VAN TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.08.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.03.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1713
Tescil Tarihi	: 05.03.2025
Başvuru No	: C2024/000218
Başvuru Tarihi	: 12.08.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Van Helise Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Van Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İskele Caddesi No:51 İpekyolu VAN
Coğrafi Sınır	: Van ili
Kullanım Biçimi	: Van Helise Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servisinin yapıldığı gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Van Helise Yemeği; kırmızı et/tavuk eti, dövme buğday olarak bilinen aşurelik buğday, tereyağı, su, et suyu ve tuz ile hazırlanarak pişirilen Van iline özgü bir yemektir. Üzerine eritilmiş sıcak tereyağı dökülerek, sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

Van Helise Yemeği; Van ilinin mutfak kültürünün önemli yemeklerinden birisidir. Ülkemiz Kültür Portalında Van iline özgü yemekler arasında yer alır.

Van Helise Yemeğinin tarihçesinde; büyük kazanlar içerisinde, odun ateşinde ve yüzlerce kişi için yapıldığı ve özellikle bayram ve düğün günleri için özel olarak hazırlandığı bilinir. Günümüzde ise Van Helise Yemeği günlük öğünlerde tüketiminin yanı sıra özellikle düğün, davet, bayram, festival vb. özel günlerde hazırlanır ve ikram edilir.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenlerin seçimi ve sürekli karıştırma gerektiren üretim metodu ile Van Helise Yemeğinin üretim aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle; Van Helise Yemeğinin üretildiği Van ili ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Van Helise Yemeği Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (8 kişilik):

- 2 kg kuzu eti ya da tavuk eti (isteğe bağlı),
- 1 kg aşurelik buğday/dövme buğday,
- 1 litre su,
- 1 litre et suyu,
- 250 g tereyağı,
- 30 g tuz,
- 30 g pul kırmızıbiber (isteğe bağlı),
- 10 g karabiber (isteğe bağlı).

Van Helise Yemeğinin Hazırlanması ve Servisi:

Dövme buğdaylar akşamdan su içerisine konulur ve sabaha kadar yumuşaması için bekletilir. Sonra suyu süzülür ve yeteri kadar büyüklükte bir tencereye konur. Üzerine yaklaşık 1 litre su konur. Buğdaylar ezilebilecek yumuşak bir kıvama gelinceye kadar bu tencerede pişirilir.

Aynı bir tencerede kuzu eti haşlanır. Kuzu eti genellikle kemikli olarak tercih edilir. Etin pişirildiği fazla su yemekte kullanılmak üzere bir süzgeç ile süzülerek ayrılır. Haşlanan et kemiklerinden ayrılarak buğdaylar ile karıştırılır ve tuz eklenerek pişirilir. Gıda ile temasa uygun tahta kaşık vb. ile sürekli karıştırma yapılarak pişirilir. Eksilen suyu tamamlamak için et suyu yavaş yavaş bu karışıma ilave edilir. İsteğe bağlı olarak baharat da katılabilir. Etler lifli bir yapı alana kadar ve buğdaylar da iyice ezilinceye kadar sürekli karıştırılır.

Van Helise Yemeği; isteğe bağlı olarak aynı aşamalar ile kuzu eti yerine tavuk eti kullanılarak da hazırlanabilir.

Piştirilmesi tamamlanan Van Helise Yemeği daha sonra servis tabaklarına alınır.

Van Helise Yemeğinin üzerine; eritilmiş sıcak tereyağı ile isteğe bağlı olarak kavrulmuş sıcak tereyağı-pul kırmızıbiber karışımı ve/veya pul kırmızıbiber dökülebilir.

Van Helise Yemeğinin; sıcak olarak servisinin yapılması ve tüketilmesi tavsiye edilir.

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

Van ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, üretiminde kullanılan bileşenlerinin seçimi, hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamaları ile ustalık becerisi gerektiren Van Helise Yemeğinin; üretildiği Van ili ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Van Helise Yemeğinin tüm üretim aşamaları, Van ilinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Van Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Van Ticaret ve Sanayi Odası, Van İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Van Aşçılar ve Pastacılar Derneğinin 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 Van Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Van Helise Yemeğinin hazırlanmasında kullanılan bileşenler listesinin uygunluğu,
- Van Helise Yemeğinin hazırlanması ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Van Helise 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.