

No: 1248 – Mahreç İşareti

SÖKE PİDESİ

Tescil Ettiren
SÖKE TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 06.12.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 31.10.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1248
Tescil Tarihi	: 31.10.2022
Başvuru No	: C2021/000505
Başvuru Tarihi	: 06.12.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Söke Pidesi
Ürün / Ürün Grubu	: Pide / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Söke Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yenicamii Mah. Akeller Cad. 76 Söke AYDIN
Coğrafi Sınır	: Aydın ili Söke ilçesi
Kullanım Biçimi	: Söke Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Söke Pidesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Söke Pidesi; özel amaçlı buğday unu, tuz, maya ve su ile yapılan hamurun fermente edilip 180 - 200 g ağırlığında pazılara ayrılıp açıldıktan sonra iç harç konup meşe odunu ateşiyle yanan taş fırında pişirilerek üretilir. Pişme sıcaklığı 350 - 380 °C'dir.

Söke Pidesinin şekli oval olup pişmemiş hamur uzunluğu 32 - 35 cm, genişliği 15 - 18 cm ve kalınlığı 1,5 - 1,7 cm'dir. Açık şekilde hazırlanan pidenin hamuru kalın olan yan kısımlarına eritilmiş tereyağı sürülür ve bu sebeple yumuşaktır. Dilimlenerek servisi yapılır.

Söke Pidesinin iç harcı; 2 ayrı harçtan oluşur ve pideye konulmadan hemen önce birbirleriyle karıştırılır. Harçlardan biri dana kol, boşluk ve kaburga etlerinin yağsız kısımlarından elde edilen ve önceden kavrulan kıyma ve domates kullanılarak diğeri ise maydanoz, çökelek ve yumurta kullanılarak hazırlanır. Her Söke Pidesinin üretiminde 180 - 200 hamura karşılık 200 - 230 g iç harç konulduğundan pide içi, hamura oranla daha fazladır.

Söke Pidesinin geçmişi eskiye dayanır. Söke ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle iç harcının hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Söke Pidesi üretimi için bileşenler:

İç harç için bileşenler:

Söke Pidesi üretiminde kıymanın önceden pişirilmesi gerekir. Diğer malzemeler de önceden pişirilen kıymaya göre hazırlanır. Bu amaçla dana kol, boşluk ve kaburga etlerinin yağsız kısımlarından elde edilen her 1 kg kıyma için;

- 4 adet orta boy domates (400 - 600 g),
- 4 demet maydanoz,
- 2 adet yumurta (yaklaşık 100 g),
- 350 - 400 g çökelek

kullanılır.

İç harcın hazırlanması:

Söke Pidesinin günlük olarak hazırlanan iç harcı, 2 ayrı harçtan oluşur ve ayrı kaplarda 4 °C'de buzdolabında saklanır. Harçlar, pide üretiminde kullanılmadan hemen önce 1 / 1 oranında birbirleriyle karıştırılır.

İlk harcın hazırlanması için kıyma, bir tepsiye konularak taş fırında 120 - 130 °C'de 3 - 4 saat kavrulur. % 1 oranında tuz ilave edilir ve kavrulurken topaklanan kıyma parçaları, pirinç tanesi büyüklüğüne gelinceye kadar havanda ezilir. Rendelenmiş ya da 2 - 3 mm'lik küpler halinde doğranmış domatesler kıyma ile karıştırılıp bir kaba konur.

İkinci harcın hazırlanması için maydanozlar 2 - 3 mm genişliğinde doğranır, üzerine çökelek eklenir ve yumurta kırılıp karıştırılarak bir kaba konur. İsteğe bağlı olarak pul biber ve karabiber eklenebilir.

Hamur için bileşenler:

Söke Pidesi üretiminde kullanılan hamurun, yoğurulduktan sonra 25 - 30 dakika mayalanması gerektiği için hamur, pide yapımından önce hazırlanır. Bu amaçla kullanılacak her 1 kg özel amaçlı buğday unu için;

- 10 g tuz,
- 10 - 15 g yaş maya,
- 300 - 350 ml su (yaz aylarında ortam sıcaklığında, kış aylarında ise 25 - 30 °C’de ılık halde)

kullanılır.

Hamurun hazırlanması:

Un, tuz, yaş maya ile su karıştırılıp yoğrulur ve mayalanması için 25 - 30 dakika bekletilir. Mayalanan hamur, un serpilmiş tezgâh üzerinde 2 - 3 dakika yoğrularak 180 - 200 g’lık pazılara ayrılır. Hazırlanan hamurlar, en fazla 1 saat içinde kullanılmalıdır. 5 dakika dinlendirilen pazılar elle, oklavayla veya merdaneyle oval şekilde açılır. Açılan hamurun uzunluğu 32 - 35 cm, genişliği 15 - 18 cm ve kalınlığı ise 1,5 - 1,7 cm olmalıdır.

Pidenin hazırlanması ve pişirilmesi:

Söke Pidesi pişirileceği zaman, önceden hazırlanan harçlar buzdolabından çıkarılıp 5 dakika dinlendirildikten sonra birbirleriyle karıştırılır.

Her pideye 230 - 250 g konup tüm pide yüzeyine elle yayılır. Karışımın kolayca sürülebilmesi amacıyla karışıma 1 / 10’u oranında su eklenebilir.

İç harcı konan pideler, meşe odunu ateşinde 350 - 380 °C’ye ısıtılan taş fırında, harcı ve tabanı kızarana kadar 10 - 15 dakika pişirilir. 15 - 20 g tereyağı eritilerek pişen Söke Pidesinin kalın yan kısımlarına, yağ fırçası ile sürülüp kenarların pişme sonrasında sertleşmesi önlenir. Söke Pidesinin servisi, dilimlendikten sonra sıcak olarak yapılır.

Coğrafi sınır içerisinde gerçekleşmesi gereken üretim, işleme ve diğer işlemler:

Söke Pidesinin geçmişi eskiye dayanır. Söke ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi özellikle iç harcının hazırlanması bakımından coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı oluşan Söke Pidesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Söke Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Söke İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Söke Lokantacılar Pastacılar Tatlıcılar Gazinocular ve Benzerleri Esnaf Sanatkarlar Odası ile Söke Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler; düzenli olarak yılda en az bir kez, ayrıca şikâyet halinde ve gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- İç harcın hazırlanması.
- Özellikle taş fırın ve meşe odunu kullanılması ile pişirme sıcaklığı ve pişirme süreleri bakımından üretim metoduna uygunluk.
- Söke Pidesi ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.