

No: 1605 – Mahreç İşareti

ÇERKEŞ BADIMA BÜKMESİ

Tescil Ettiren
ÇERKEŞ BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.04.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.07.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1605
Tescil Tarihi	: 03.07.2024
Başvuru No	: C2023/000142
Başvuru Tarihi	: 18.04.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Çerkeş Badıma Bükmesi
Ürün / Ürün Grubu	: Hamur işi / Fırıncılık ve pastacılık mamülleri, 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 Badıma Bükmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Çerkeş Badıma Bükmesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çerkeş Badıma Bükmesi, özel amaçlı buğday unu, su, tuz ve yaş mayadan hazırlanan hamurun yuvarlak olarak açılmasıyla her bir katına; coğrafi sınırdaki “badıma” olarak adlandırılan madımak (*Polygonum cognatum Maissn*) otu, ayçiçek yağı, tereyağı, kuru soğan, karabiber, pul kırmızıbiber ile kavrulduktan sonra üzerine süt ve daha sonra yumurta eklenerek karıştırılmasıyla hazırlanan iç harcın içine koyularak elde edilen yarım ay şeklinde kapatılmasıyla tava veya saçta pişirilerek elde edilen hamur işidir.

Coğrafi sınırdaki badıma otunun mayıs-haziran aylarında olgunlaşması nedeniyle bölge halkı tarafından ilkbahar mevsiminde taze badıma otu ile sıklıkla yapılan Çerkeş Badıma Bükmesi, temizlenip yıkandıktan sonra ince ince kesilip dondurularak muhafaza edilebilir ve kış mevsiminde de kullanılabilir.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Çerkeş Badıma Bükmesi, Çerkeş ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

10 kişilik Çerkeş Badıma Bükmesi için hamurun bileşenleri ve iç harç bileşenleri aşağıda verilmiştir.

Tablo 1. Çerkeş Badıma Bükmesi hamur bileşenleri ve miktarları

Bileşen	Miktar
Yaş maya	42 g
Su	1 l
Tuz	5 g
Özel amaçlı buğday unu	2,5 kg

Tablo 2. Çerkeş Badıma Bükmesi iç harç bileşenleri ve miktarları

Bileşen	Miktar
Madımak otu (Badıma)	1 kg
Ayçiçek yağı	100 ml
Tereyağı	30 g
2 orta boy kuru soğan	260-300 g
Karabiber	2 g
Pul kırmızıbiber	2 g
Süt	200 ml
Yumurta	2 adet
Tuz	10 g

Çerkeş Badıma Bükmesinin yapımında birinci aşaması iç harcın hazırlanması ile başlanır. Gıda ile temasa uygun derin bir tencere veya tavanın içine ayçiçek yağı ve tereyağı koyulur. Yağların erimesi ile içine gıda ile temasa uygun bıçak ile kıyılmış soğanlar ilave edilir ve soğanlar pembeleşinceye kadar yaklaşık 5 dakika kavrulur.

Kavrulan soğanların içine isteğe bağlı olarak taze ya da dondurulmuş doğranmış badıma ilave edilir. Badımanın dip kısmının kesilip atılması, varsa sararan yaprakların ayıklanması ve yaprakların uç kısmında sararmış kısımlar bulunuyor ise kesilip atılması gereklidir. Ardından iki veya üç kez yıkanarak temizlenir ve 1-2 cm uzunluğunda doğranarak kullanıma veya dondurulmaya hazır hale gelir. Bu karışımın içine karabiber, pul kırmızıbiber ilave edilir ve bu şekilde yaklaşık 2 dakika gıda ile temasa uygun tahta kaşık ile karıştırılır. Daha sonra karışımın içine sıra ile süt, yumurta ve tuz ilave edilir ve yaklaşık 5 dakika karıştırılarak pişirme işlemi tamamlanır. Böylece Çerkeş Badıma Bükmesinin iç harcı hazır hale gelir.

Çerkeş Badıma Bükmesinin yapımında ikincisi aşama hamurun hazırlanmasıdır. Gıda ile temasa uygun derin bir kabın içine ılık su, tuz, yaş maya eklenir. Elle ufalanmış yaş maya bileşenler ile karıştırılır ve yaklaşık 10 dakika mayanın kabarması beklenir. Hazırlanan maya, derin bir kabın içine elenen una eklenir. Bu karışım içine yavaş yavaş su ilave edilir. Orta yumuşaklıkta ve elastik bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika yoğrulur. Elde edilen hamur oda sıcaklığında üstü gıda ile temasa uygun örtüyle kapatılır ve yaklaşık 15 dakika dinlenmeye bırakılır.

Çerkeş Badıma Bükmesinin yapımında üçüncü aşama hamurun yufka haline getirilmesidir. Dinlenen hamur 18-20 g ağırlığında bezeler haline getirilir. Hazırlanan bezeler gıda ile temasa uygun örtü ile örtülmüş tepsiye dizilir. Üzeri kapalı bir şekilde oda sıcaklığında 15 dakika dinlendirilen bezeler daha sonra sert bir zemin üzerine alınır ve oklava ile tek tek açılır. Yuvarlak formda açılan bezeler yeterli incelikte yufka haline getirilir. Her bir yufkaçapı 45-50 cm ve kalınlığı yaklaşık 0,5 cm'dir.

Çerkeş Badıma Bükmesinin yapımında dördüncü aşama açılan yufkaların içine hazırlanan iç harcın eklenmesidir. Yuvarlak formda açılan yufkanın yarısına gelecek şekilde 30-40 g iç harç eklenir ve yufkanın diğer kalan yarısı üzerine kapatılarak yarım ay şekli verilir. Daha sonra yufkanın kenarları kapatılır. Bu işlem hazırlanan tüm yufkalar için aynı şekilde yapılır. Daha sonra önceden ısıtılmış tava veya sacda ön ve arka tarafı pembeleşinceye kadar pişirilir. Çerkeş Badıma Bükmesinin pişirme süresi 3 -4 dakikadır. İsteğe bağlı olarak bükmenin üzeri tereyağı ile yağlanabilir. Çerkeş Badıma Bükmesi, pişirildikten sonra 1 gün içinde tüketilmelidir.

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

Çerkeş Badıma Bükmesinin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Çerkeş Badıma Bükmesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çerkeş Badıma Bükmesinin üretim aşamalarının tamamı coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Çerkeş Belediyesinin koordinatörlüğünde; Çerkeş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Çerkeş Belediyesinden konuda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; Çerkeş Badıma Bükmesi üretiminde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk ile Çerkeş Badıma Bükmesi ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu 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.