

No: 435 – Mahreç İşareti

KASTAMONU SİMİDİ

Tescil Ettiren
KASTAMONU BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.12.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.06.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 435
Tescil Tarihi	: 21.06.2019
Başvuru No	: C2017/247
Başvuru Tarihi	: 22.12.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Kastamonu Simidi
Ürün / Ürün Grubu	: Simit / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kastamonu Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Aktekke Mah. Barbaros Cad. No:5 Merkez KASTAMONU
Coğrafi Sınırı	: Kastamonu
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret, işletmenin görülebilecek bir alanında veya marka ile birlikte kullanıldığı durumlarda, markadan küçük olmamak üzere kullanılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kastamonu Simidi; buğday unu, su, tuz ve yaş ekmek mayasının karışımından yapılan hamurun, 20-25 dakika dinlendirilmesi, fitil haline getirilmesi, bağlama yapılması, içerisinde kaynar durumda elma pekmezli veya üzüm pekmezli su bulunan kazanda muamele edilmesi ve fırında pişirilmesi ile elde edilen yöresel bir üründür.

Kastamonu Simidi, susam içermemesi nedeniyle “kazan simidi”, “sade simit”, “susamsız simit” ve “kel simit” olarak da bilinmektedir.

Ürünün ayırt edici özellikleri simit hamurunun dayanma gücü yani sertliği, fitil halindeki hamurun bağlanma yöntemi, ürünün susamsız olması, yüzeyinin parlak, kalın ve gevrek bir kabuğa sahip olmasıdır.

Üretim Metodu:

Kastamonu Simidi hamuru için; 100 kg Tip 2 buğday unu, 55-60 kg su ve 1000 g yaş ekmek mayası, % 1-1,5 tuz ile karıştırılarak ekmek hamurundan daha sert bir hamur elde edilir.

Simit hamuru, kazanda sıcak elma pekmezli veya üzüm pekmezli su ile muamele aşamasında yeterli dayanımı gösterecek sertlikte olmalıdır. Bu durum, simit hamuru hazırlanırken su ve un dengesinin ayarlanması ile sağlanır.

Ekmek hamurundan daha sert kıvamda yoğurulan hamur 20-25 dakika dinlendirilir. Sonrasında hamur fitil yapımı için yaklaşık olarak 110 g ağırlığında bölünerek işaret parmağı kalınlığında fitil haline getirilir ve ardından 15-20 dakika dinlendirilir. Ürünün önemli ayırt edici özelliklerinden biri olan fitili bağlama yöntemi ile ürüne yuvarlak şekli verilir.

Fitil halindeki hamurun iki ucunun birbiri üzerinde bastırılıp birleştirildikten sonra, bir kanadın diğer kanat üzerine kaplanması ve bağ noktasının avuç ayası ile yuvarlanarak bağ noktasının kaybedilmesi gereklidir (Şekil 1).



Şekil 1. Fitil halindeki hamurun bağlanma yöntemi

Simitlerin homojen şekil ve büyüklükte olabilmeleri için sıcak elma pekmezli veya üzüm pekmezli su kazanına atılmadan önce 5-6 adet simit halkası iki el arasında bilezik gibi 3-4 defa çevrilir. Ayrıca yapışma ihtimalinin en aza indirecek şekilde yatay olarak hızlıca sıcak elma pekmezli veya üzüm pekmezli su içerisine bırakılır.

Yaklaşık olarak 100 litre su kaynatılıp içerisine yaklaşık olarak 6 kg elma pekmezi veya üzüm pekmezi eklenerek 10-15 dakika karıştırılır. Bu karışımın içine simit hamurları atılır.

Simit hamurları kendiliklerinden su yüzüne çıktığında ön pişirme işlemi tamamlanır. Suyun üstüne çıkan simitler, fındık ya da kiren ağacından elde edilen delikli kepçe yardımı ile son olarak birkaç kez suya batırılıp uzun bir sopa ve aynı kepçe yardımı ile kazan dışına süzgeç destekli bir bölüme alınır. Ön pişirme işlemi sonrası suyu süzülen simit, önceden temizlenen odun fırınının içinde eşit miktarda pişene ve altın sarısı rengini alana kadar bırakılır. Bu pişirme metodu ile Kastamonu Simidi kalın kabuk tabakası ve gevrekliğini elde etmiş olur.

Fitil halindeki hamurun bağlanma yöntemi, bağın daha kuvvetli olmasını ve elma pekmezli veya üzüm pekmezli su ile muamele sırasında düğümün açılmaması sağlanırken aynı zamanda ürün piştikten sonra görsel olarak bağın fark edilmemesini ve halkanın bütün görünmesi gerçekleştirir (Şekil 2).



Şekil 2. Fitil bağ noktaları görünmez ve halkalar bütün görünümündedir.

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

Kastamonu Simidi, Kastamonu'nun folklor ürünleri arasındadır. Yöre insanının nesiller boyu kültür aktarımı ile günümüze taşıdığı ve yaşattığı önemli bir üründür. Ürüne esas özelliğini veren fitil bağlama yöntemi, susamsız oluşu ve gevrekliği ustalık ile sağlanır. Bu nedenle üretimin tüm aşamaları, Kastamonu'da gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Kastamonu Belediyesi koordinatörlüğünde oluşturulan denetim mercii; Kastamonu İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Kastamonu Sanayi ve Ticaret Odasından ve Kastamonu Üniversitesinden konusunda uzman birer personelin katılımıyla denetim yapar.

Denetimler yılda bir defadan az olmamak üzere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine veya gerekli görüldüğü hallerde denetimler her zaman yapılır.

Denetimlerde ürünün fitil bağ noktaları, simidin sertliği, gevrekliği, kullanılan elma pekmezi veya üzüm pekmezinin karışım oranları denetlenecektir.

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.