

No: 1039 – Mahreç İşareti

AKYURT SOĞUK ÇORBASI

Tescil Ettiren
AKYURT BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.01.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.03.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1039
Tescil Tarihi	: 02.03.2022
Başvuru No	: C2021/048
Başvuru Tarihi	: 30.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Akyurt Soğuk Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Akyurt Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Beyazıt Mahallesi, 9 Mayıs 90 Caddesi, No: 34 Akyurt, ANKARA
Coğrafi Sınırı	: Ankara ili Akyurt ilçesi
Kullanım Biçimi	: Akyurt Soğuk Çorbası ibareli aşağıdaki logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Akyurt Soğuk Çorbası ibareli aşağıdaki logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Akyurt Soğuk Çorbası; süzme yoğurt, süt, yarma, nohut ve kuru fasulye kullanılarak üretilen çorbadır. Soğuk olarak servis yapılması nedeniyle özellikle yaz aylarında yapılır. Çorbanın ana bileşenleri tencereye katılıp karıştırıldığı için çorbaya, coğrafi sınırda “katma aşı” da denir.

Geçmişi eskiye dayanan Akyurt Soğuk Çorbası, Akyurt mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Yarma üretimi

Üretimde kullanılan yarmanın coğrafi sınırdan temin edilmesi tercih edilir.

Yarma için sert buğday kullanılır. Buğdaylar büyük eleklerle elenerek temizlenir. Bu işleme yörede “ekin çalkama” denir. Elenen buğdaylar eski yöntem olan taş değirmenlerde veya elektrikle çalışan değirmenlerde öğütülür.

Taş değirmenlerde öğütme işleminde buğdaylar taş dibeklere boşaltılır ve az miktarda su serpilerek karıştırılır. Tokmakla dövülerek kabuklarının soyulması sağlanarak yarma elde edilir. Elektrikle çalışan değirmenlerde ise buğdaylar dövüldükten sonra veya değirmende öğütüldükten sonra suyun içinde ovularak kabukları temizlenir. Suyu süzildikten sonra yarmalar, temiz bir yere serilen bezin üzerine ince bir tabaka halinde ve aralıklarla yayılarak 1-2 gün kurutulur. Kurutulan yarmalar, büyük eleklerle (kalbur) elenerek temizlenir, geniş bir tepsi veya hamur açma tahtasına boşaltılır ve olası yabancı madde ayıklaması yapıldıktan sonra çuvallara doldurulup kuru bir ortamda depolanır.

Akyurt Soğuk Çorbası üretimi

8 kişilik çorba için bileşenler

- 500 g süzme yoğurt
- 200 g bütün yarma
- 100 g nohut
- 100 g kuru fasulye
- 200 ml tam yağlı süt

10 g tuz
Nane

Kuru fasulye, nohut ve yarma ayrı kaplarda bir gün öncesinden yıkanıp üzerlerini geçecek miktarda su ile ıslatılır. Ertesi gün süzülüp tekrar yıkanır. Pişirme süreleri farklı olduğu için ayrı tencerelele konularak ocakta haşlanır. Kuru fasulye ve nohut içeren tencereye 300 ml su bardağı, yarma bulunan tencereye ise 400 ml su bardağı su eklenir. Kuru fasulye tencerede 20-25 dakika, nohut düdüklü tencerede 30-40 dakika ve yarma tencerede 10 dakika kadar haşlanıp, diriliklerini kaybedince ocaktan alınır, suları süzülerek soğumaya bırakılırlar. Haşlama suları çorba yapımında kullanılacağı için saklanır.

Geniş bir tencereye soğutulmuş yarma, nohut ve kuru fasulye konur, haşlama suları ilave edilir. Bir kâsede karıştırılan süzme yoğurt ve süt ile tuz, tencereye eklendikten sonra tüm bileşenler karıştırılır. Hemen tüketilmeyecekse buzdolabında muhafaza edilir. Servis tabağına alınan Soğuk olarak tüketilen Akyurt Soğuk Çorbasının servisi, üzerine nane serpildikten sonra yapılır. İsteğe bağlı olarak tereyağı sos üzerine gezdirilerek dökülebilir.

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

Akyurt Soğuk Çorbasının geçmişi eskiye dayanır ve Akyurt ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Akyurt Soğuk Çorbasının üretiminde kullanılan yarma ve süzme yoğurt coğrafi sınırdan temin edilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Akyurt Soğuk Çorbasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Akyurt Belediyesi koordinatörlüğünde, Akyurt Belediyesi, Akyurt İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Akyurt İlçe Sağlık Müdürlüğünden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan yarmının ve süzme yoğurdun coğrafi sınırdan temin edilmesi.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Akyurt Soğuk Çorbası ibaresinin, logosunun 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.