

No: 1540 – Mahreç İşareti

ZEYNİLER HINKALI

Tescil Ettiren

**S.S. ZEYNİLER ÇALIKUŞU KADINLAR TARIMSAL KALKINMA
KOOPERATİFİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.08.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1540
Tescil Tarihi	: 15.02.2024
Başvuru No	: C2023/000212
Başvuru Tarihi	: 18.08.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Zeyniler Hıncalı
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek/Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: S.S. Zeyniler Çalkuşu Kadınlar Tarımsal Kalkınma Kooperatifi
Tescil Ettirenin Adresi	: Zeyniler Mah. Reşat Nuri Güntekin Sok. No:8 Yıldırım BURSA
Coğrafi Sınır	: Bursa ili Yıldırım ilçesi
Kullanım Biçimi	: Zeyniler Hıncalı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılır. Ürünün veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Zeyniler Hıncalı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Zeyniler Hıncalı, özel amaçlı buğday unu, su, yumurta, tuz ile hazırlanan hamurun açılarak daire şeklinde kesilmesi, iç harcının konulması, el işçiliğiyle büzülmesi, haşlanarak pişirilmesi suretiyle üretilen ve üzerine eritilmiş sıcak tereyağı dökülerek servisi yapılan Bursa ili Yıldırım ilçesine özgü hamur işlerinden hazırlanan bir yemektir. Ürünün hazırlanmasında iç harcı olarak; kıyma, kuru soğan, tuz ve baharat kullanılır.

Hazırlanan hamurun, oklava/merdane ile yufkalar halinde ince şekilde açılması, bu yufkaların 5-10 cm çapında daire şeklinde kesilmesi, iç harcının konulması, el işçiliğiyle yufkaların büzülmesi ve haşlanarak pişirilmesi aşamaları ustalık becerisi gerektirir. Ürünün tarihçesinde; özellikle Bursa ili Yıldırım ilçesinin Zeyniler Mahallesi'nde üretilmeye başlamasıyla ile alışılmışı adıyla halk arasında Zeyniler Hıncalı olarak bilinir. Bu sebeplerle; Zeyniler Hıncalının üretildiği Bursa ili Yıldırım ilçesi ile ün bağı bulunur.

Yufkaların daire şeklinde kesilmesinde, genellikle 8 cm çapa sahip olarak imal edilmiş gıda ile teması uygun yuvarlak kesme bıçağı/aparatu kullanılır. Daire şeklindeki iç harcı konulmuş bu yufka/hamur parçalarına hıncal adı verilir. Ayrıca yufkaların kesilebilmesi için kesme aparatı olarak çay bardağı/su bardağı ters çevrilerek yufkalara bastırılması suretiyle yine daire şeklinde yufkalar elde edilebilir.

Zeyniler Hıncalında; el işçiliği ile yapılan büzgü sayısı genellikle 11-13 aralığındadır. Yufkaların büyüklüğüne göre kullanılacak iç harcı ise hıncal başına ortalama 3 gramdır.

Bursa ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Zeyniler Hıncalı günlük öğünlerde tüketimin yanı sıra; düğün, bayram, festival, asker uğurlama, misafir ağırlama gibi özel günlerde de ikram edilir.

Üretim Metodu:

Zeyniler Hıncalı Bileşenler Listesi ve Kullanılacak Ortalama Miktarları (8 Kişilik):

1. Hamur hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 1 kg özel amaçlı buğday unu,
- 500 ml su,
- 1 adet yumurta,
- 5 g tuz.

2. İç harcı hazırlanmasında kullanılan bileşenler:

- 1 kg kıyma,
- 500 g rendelenmiş kuru soğan,
- 5 g tuz,
- 5 g karabiber,
- 5 g pul kırmızıbiber (isteğe bağlı).

3. Üzerine dökülmek üzere kullanılan bileşenler:

- 30 g tereyağı,

- 3 g tuz.

4. Haşlama için kullanılacak bileşenler:

- 3 litre su,
- 5 g tuz.

Zeyniler Hıncalının Hazırlanması:

Yeteri kadar büyüklükteki bir kabın içerisine; un, su, tuz ve yumurta konularak homojen şekilde iyice yoğurularak hamur elde edilir. Yoğurma işlemi sonucunda elde edilen hamurun; homojen, pürüzsüz ve elastik özellikte olması istenir.

Elde edilen hamur, oda sıcaklığında yaklaşık 30 dakika kadar hamur fermantasyonu için dinlendirildikten sonra 180-200 gramlık bezelere ayrılır. Bu bezeler, oklava/merdane ile açılarak çapı ortalama 75 cm olan ince şekilde yufkalar elde edilir.

Açılan yufkalar, uygun şekilde kesme aparatı ile genellikle 8 cm çapında dairelere kesilir ve bu kesilen daireler yufkadan özenle ayrılır.

İç harcı hazırlamak için, yeteri kadar büyüklükteki bir kabın içerisine iç harcı bileşenleri konularak iyice karıştırılır. Daha sonra kesilen ince daire şeklindeki yufkaların içerisine el ile konular. İç harcı konulan yufkalar, ustalık becerisinin önemli olduğu büzme işlemi ile şekillendirilir. Büzme işleminde; sol başparmak yufkanın iç yüzeyinde sabit, sağ elin işaret parmağıyla bir tur dötülecek şekilde yapılır ve kesilen yufkalar 11-13 büzgü olacak şekilde büzülür. Daha sonra büzülerek şekli verilen yufkalar, tepsilere özenle dizilir.

Hazırlanan hıncallar hemen pişirilmeyecek ise soğuk zincir şartlarında (-18 °C ve altındaki sıcaklıklarda) dondurularak da muhafaza edilebilir ya da depolanabilir.

Piştirme ve Servis:

Haşlama işlemi için, yeteri kadar büyüklükteki bir tencereye ortalama 3 litre su konular. Kaynayan suya 5 g tuz atılır. Kullanılacak tencerenin geniş olması, hıncalların serbest bir şekilde pişirilmesi ve şeklini koruması için önemlidir.

Suyun kaynamasının ardından, hıncallar suyun içine yavaşça atılır ve yaklaşık 15 dakika kadar haşlanması sağlanır. Hıncalların pişmesi, hamurun büzgü kısmı altta kalacak şekilde kaynayan su içerisinde ters dönmesi ve alt kısmının içine çökmesinden anlaşılır. Bu aşamada ustalık becerisi önemli rol oynar. Haşlanan hıncallar kevgir vb. ile süzülerek tencereden alınır.

Servis tabağına veya tepsiye konulan hıncalların üzerine önceden eritilmiş tereyağı-tuz karışımı dökülür.

Zeyniler Hıncalının, sıcak olarak tüketilmesi ve servisinin yapılması tavsiye edilir.

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

Bursa ili Yıldırım ilçesinde uzun bir geçmişe sahip olarak üretilen, hazırlanması ve pişirilmesi ustalık becerisi gerektiren, ürün hazırlamada kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Zeyniler Hıncalının; Bursa ili Yıldırım ilçesi ile ün bağı bulunur. Bu sebeplerle; Zeyniler Hıncalının tüm üretim aşamaları, Bursa ili Yıldırım ilçesinde gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; S. S. Zeyniler Çalıkuşu Kadınlar Tarımsal Kalkınma Kooperatifinin koordinatörlüğünde; S. S. Zeyniler Çalıkuşu Kadınlar Tarımsal Kalkınma Kooperatifi, Bursa Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ile Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğünün 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. Denetim raporları; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak S. S. Zeyniler Çalıkuşu Kadınlar Tarımsal Kalkınma Kooperatifi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Üretimde kullanılan bileşenler listesinin uygunluđu,
- Zeyniler Hınkalı hazırlanması, pişirilmesi ve servisi aşamalarının uygunluğu,
- Zeyniler Hınkalı ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu.

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.