

No: 1663 – Mahreç İşareti

SÖKE PEKSİMETİ

Tescil Ettiren

**SÖKE TARİH ARAŞTIRMALARI VE KÜLTÜR DEĞERLERİNİ
KORUMA DERNEĞİ
AYDIN SÖKE İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 13.01.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.11.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1663
Tescil Tarihi	: 21.11.2024
Başvuru No	: C2023/000023
Başvuru Tarihi	: 13.01.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Söke Peksimeti
Ürün / Ürün Grubu	: Peksimet / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: 1. Söke Tarih Araştırmaları ve Kültür Değerlerini Koruma Derneği 2. Aydın Söke İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: 1. Çeltikçi Mahallesi Fatih Caddesi No: 48 Söke AYDIN 2. Yenikent Mahallesi Açelya Sokak No: 3 Söke AYDIN
Coğrafi Sınır	: Aydın ili Söke ilçesi
Kullanım Biçimi	: Söke Peksimeti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Söke Peksimeti ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Söke Peksimeti, hamurun nem miktarı odun ateşi ile ısıtılmış fırında düşürülerek dayanıklılığı artırılan bir ekmektir. Uzun süre bayatlamayan Söke Peksimeti, geçmişte genellikle savaş ve kıtlık gibi durumlarda ekmek ihtiyacını karşılamak için kullanılmıştır. Savaş sırasında Osmanlı Ordusu'ndan, Kurtuluş Savaşı'ndaki ordularımıza kadar birçok askerin ekmek ihtiyacı peksimet ile karşılanmıştır.

Söke Peksimetini üretmek için tatlı maya denilen nohut mayası kullanılır. Osmanlı'dan günümüze kadar üretilen bir peksimet türüdür. Söke Peksimeti odun ateşinin fırın tabanının altında külhan denen yerde yandığı, alevlerin fırının ortasından ya da kenarından fırına yayılarak fırının ısıtıldığı kara fırınlarda pişirilir. Fırın 100-120 °C'ye ulaştığında pişirilen Söke Peksimeti, odun ateşi ile pişirildiği için, kullanılan odunun kokusu üründe hissedilir. Bu odun genellikle meşe odunudur. Fırının kara fırın özelliğini kaybettiği fırınlarda, Odun kokusu fırın içerisine ıslak meşe odunu konularak da sağlanır.

Söke Peksimeti üretiminde nohut mayasının kullanılması, mayanın hazırlanma yöntemi, mayanın peksimete verdiği koku, odun ateşinde pişirildiği için oduna özgü kokuya sahip olması Söke Peksimetinin ayırt edici özelliğidir.

Söke Peksimeti, Aydın ili Söke ilçesinde köklü bir geçmişe sahiptir. Söke ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Söke Peksimeti üretimi için kullanılan maya nohut mayası olduğu için hamur kadar önemlidir.

Maya özü bileşenleri:

100 g nohut
0,7 l sıcak su
6 g şeker
2 g tuz

Maya hamuru bileşenleri:

2 kg çok amaçlı buğday unu
0,7 l maya özü (nohutlardan ayrılmış halde)
1,5 l ılık su

Peksimet hamuru bileşenleri:

25 kg çok amaçlı buğday unu
20-22 l su
2 kg maya hamuru

Söke Peksimetinin mayası iki aşamada hazırlanır. İlk aşama mayayı oluşturan bakterilerin bulunduğu maya özünü hazırlamaktır. İlk maya budur. İkinci aşama bu öze un eklenip, peksimet yapılacak hamurun hazırlanmasında kullanılacak maya hamurunun hazırlanmasıdır.

Maya özü hazırlanması:

Nohutlar, küçük parçalar olacak şekilde ezilerek kırılır. 1 litrelik kavanoz veya şişeye koyulup üzerine fermantasyonu hızlandırması için tuz, şeker ilave edilir ve kaynar su eklenip ılınması için yaklaşık 1 saat kapak açık şekilde bekletilir. Sıvı ile kapak arasında yaklaşık bir cm boşluk kalmalıdır. Karışım soğuduktan sonra şişenin ya da kavanozun kapakları kapatılıp 7-9 saat fermantasyon süresinin dolması beklenir. Bu sürede şişe ya da kavanoz ılık, karanlık bir ortamda korunur. Fermantasyon genellikle mayanın oluşması için kullanılan şişe ya da kavanozun fırınlarda külhan denilen, fırını ısıtmakta kullanılan bölümün yakınına koyularak yapılır ya da sıcaklığı korumak için kalın bir bez ile sarılıp bekletilerek sağlanır.

Mayalanmanın tamamlandığı, kavanoz ve şişenin üzerinde oluşan köpükten anlaşılır. Bu mayanın olup olmadığını anlaşılmasının geleneksel yöntemi; şişe kapağını açar açmaz yanan bir kibriti şişe ağzına yaklaştırmaktır. Kibritte parlama olduysa maya hazırdır. Eski ustalar ise mayayı oluşturan bakterilerin çıkardığı gazdan mayanın hazır olup olmadığını anlar.

Şişe ya da kavanoz içerisindeki öz, maya olarak kullanılır.

Maya hamurunun hazırlanması:

İlk mayalama işleminde hazır hale gelen maya özü nohutlarından ayrılır. 0,7 litre hacmindeki bu öz, 2 kg çok amaçlı buğday ununa eklenir. Ayrıca 1,5 litre ılık su ilave edilir. Eklenen su 35-40 °C olmalıdır. Ardından bu karışım yoğrulur. Orta yumuşaklıkta bir hamur elde edilmelidir. Hazırlanan bu hamur ılık bir ortamda yaklaşık iki saat mayalanması için bekletilir. Hamur kabardığında kullanılmaya hazırdır.

Hazırlanan hamurun bir kısmı, ertesi gün yapılacak ekmek için ayrılabilir. Ayrılan mayalı hamur yaz mevsiminde buzdolabında, kış mevsiminde hava ile temasını azaltmak için üzerine un serpilerek hamur teknesi içerisinde saklanır ve ertesi günün üretiminde maya olarak tekrar kullanılabilir.

Peksimet hamurunun hazırlanışı:

25 kg'lık una, hazırlanan 2 kg maya hamuru ve 20-22 kg su eklenir. Elle ya da yoğurma makinesi ile yoğrulur. Yaklaşık 2 saat mayalanması beklenir. Hamur mayalandığında el ile ya da yoğurma makinasında hamur katlama işlemi yapılır. Yaklaşık bir saat daha hamurun mayalanması beklenir. Hamur mayalandığında kullanıma hazırdır.

Fırının hazırlanması:

Söke Peksimetinin pişirildiği fırın kara fırın denilen fırın tipidir. Kara fırın külhanında meşe odunu yanan, pişirme öncesi fırının içerisinde alevin direk teması ile ısıtıldığı fırınlardır. Fırın kubbesinin tavanı gri renge dönüştüğünde fırının pişirme derecesine (140-160 °C) ulaştığı anlaşılır. Pişirme alev varken yapılmaz, odunlar köz haline geldikten sonra yapılır. Baca çıkış aralığı en düşük seviyeye getirilir. Fırının sıcaklığı sabittir. Kara fırın olmayan fırınlarda fırın içerisine ıslak meşe odunu konularak odun kokusu elde edilebilir.

Söke Peksimetinin pişirilmesi iki aşamalıdır. İlk aşamada hazırlanan hamur yaklaşık olarak 10 cm kalınlığında, 20 cm genişliğinde, 50 cm uzunluğunda boyutlara sahip dikdörtgen şekilde ekmekler haline getirilip özel olarak hazırlanmış, bu boyutlara sahip tepsilere yerleştirilir. İçerisinde ekmek şekli verilen hamur tepsileri fırına atılır, yaklaşık 18-20 dakikada pişirilir. Pişmiş ekmeklerin bulunduğu tepsiler fırından çıkartılır. Soğutulur. Soğutulan ekmekler dilimlenir.

İkinci aşama dilimlerin pişirilip, peksimet haline getirilme aşamasıdır. Fırın sıcaklığı ekmeklerin soğuması beklenirken yaklaşık 100-120 °C'ye düşer. Dilimlerin kalınlığı yaklaşık 1-1,5 cm'dir. Dilimleri pişirmek için özel tepsiler kullanılır. Tepsilerin kenar yüksekliği 1-2 cm, uzunluğu 80 cm, genişliği 50 cm'dir. Dilimler tepsilere yerleştirilerek 8-10 dakika pişirilir. Pişirme sonunda dilimler kızarır, nemini kaybeder ve gevrekleşir. Fırından çıkarılır ve soğumaya bırakılır. Söke Peksimetini genellikle 500 g olarak ambalajlanır. Bu şekilde en az 6 ay tazeliğini koruyabilir.

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

Coğrafi sınırda köklü bir geçmişe sahip olan Söke Peksimet, Söke ilçesinin mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Söke Peksimetinin tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Söke Tarih Araştırmaları ve Kültür Değerlerini Koruma Derneğinin koordinatörlüğünde ve Söke İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü, Söke Pastacılar Tatlıcılar Lokanta Gazino ve Benzerleri Esnaf Odası ve Söke Tarih Araştırmaları ve Kültür Değerlerini Koruma Derneğinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi ve şikâyet halinde her zaman yapılabilir

Denetim mercii; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğunu, Söke Peksimetinin mayasının uygun şekilde hazırlanması, ekmekten hazırlanmış dilimlerin peksimet yapılarak fırında pişirilmesi ve Söke Peksimet i ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.