

No: 1539 – Mahreç İşareti

ÇERKEŞ SIRMA BAKLAVASI

Tescil Ettiren
ÇERKEŞ BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1539
Tescil Tarihi	: 09.02.2024
Başvuru No	: C2022/000414
Başvuru Tarihi	: 24.11.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Çerkeş Sırma Baklavası
Ürün / Ürün Grubu	: Baklava / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, 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 Sırma Baklavası ibareli aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında Çerkeş Sırma Baklavası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çerkeş Sırma Baklavası; özel amaçlı buğday unu, yumurta, sirke, 1377 sayıyla coğrafi işaret olarak tescilli Çankırı Kaya Tuzu, yoğurt, süt ve ayçiçek yağı ile hazırlanan hamurdan elde edilen yufkanın üzerine iri kıyılmış ceviz içi serpilip oklavaya sarıldıktan sonra şekil verilip pişirilmesi ve şerbetlenmesi ile Çankırı ili Çerkeş ilçesinde üretilen baklavadır.

Çerkeş Sırma Baklavasında, açılan yufkanın uç kısmı oklavanın üzerine yaklaşık 20-25 cm olacak şekilde konur ve arasına ceviz içi serpildikten sonra oklava ile rulo haline getirilen yufkanın her iki tarafından oklavanın ortasına doğru sıkıştırılarak şekil verilir. Sıkıştırılan yufkanın dış yüzeyi hafif kırışiktır. Baklavanın sırma olarak adlandırılmasının nedeni de yapılan bu işlemdir.

Çerkeş Sırma Baklavası, Çerkeş ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Özellikle bayram, düğün, nişan gibi özel günlerde üretilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

3 kg Çerkeş Sırma Baklavası üretmek için gerekli bileşenler:

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 85 ml ayçiçek yağı
- 2 adet yumurta
- 5 g tuz
- 40 g yoğurt
- 500 ml süt
- 500 g ceviz içi (tercihen coğrafi sınırda yetişen)
- 500 g nişasta
- 12 g sirke

Çerkeş Sırma Baklavasının üzerinin yağlanması için gerekli bileşenler:

170 ml ayçiçek yağı

300 g tereyağı

Serbetin hazırlanması için gerekli bileşenler:

1 l su

1 kg beyaz şeker

10 g limon suyu

Hamurun hazırlanması: Derin bir kabın içine ılık süt, sıvı yağ, yoğurt, sirke, yumurta ve tuz koyulup 2-3 dakika karıştırılır. Bu karışıma un yavaş yavaş ilave edilerek yoğurulur. Yoğurma işlemi yaklaşık 15 dakika sürer. Hamurun kıvamı yumuşak olmalıdır. Sert bir zemin üzerine koyulan hamur 15 bezeye ayrılır. Yuvarlanan bezeler tabanına bez örtü serilen tepsiye dizilir. Bu bez ile bezelerin tepsiye yapışması önlenmiş olur. Bezelerin üzeri yumuşak bir bez örtü ve naylon ile sarılır. 15 dakika bu şekilde bekletilen bezeler hem daha yumuşak olur hem de oklava ile kolayca açılır.

Bezeler oklava ile sert bir zemin üzerinde tek tek açılır. Her bir bezenin altına ve üstüne bol miktarda nişasta serpilerek 60-70 cm ebadında yufka haline getirilir. Açılan yufkanın 20-25 cm kadar kısmı oklavanın üzerine konur, oklava yufkanın uç kısmında arada kalır. Cevizler iri bir şekilde kıyılır. Kıyılan ceviz içinden yaklaşık 30-35 g alınarak yufkanın açık kalan bölümüne serpilip oklavanın üzerine sarılan yufka rulo haline getirilir. Yufkanın ön uç kısımları baklavanın düzgün bir şekil alması için yaklaşık 1 cm kesilir. Daha sonra cevizli yufka oklavanın sağ ve sol tarafından el ile ortaya doğru sıkıştırılarak büzülür. Oklavadan çıkartılan ve yeniden sıkıştırılan yufkanın sağ ve sol yan tarafları baklava dilimlerinin düzgün olabilmesi için 1 cm kesilir. Bu işlemden sonra yufkalar 4-5 cm aralıklı olacak şekilde kesilir. Bu işlem tüm yufkalar için aynı şekilde tekrar edilir. Kesme işlemi tamamlanan baklava dilimleri tepsiye dizilir. Tepsinin dibi yağlanmadan dizilen baklava dilimleri pişirilmeden 1 gün oda sıcaklığında (20-22 °C) bekletilir. Bu işleme baklavanın kurutulması denir. Bir gün bekleyen ve tepside kurutulan baklavanın üzerine kızdırılmış sıvıyağ ve tereyağı karışımı kepçe ile dökülür. Yağlama işlemi tamamlanır tamamlanmaz önceden ısıtılmış fırında 190-200 °C’de 30-35 dakika üst ve alt kısmı kızarıncaya kadar pişirilir.

Şerbetin hazırlanması: Su ve beyaz şeker yaklaşık 25 dakika kaynatılır. Daha sonra bu bileşenlerin içine limon suyu katılarak 5 dakika daha kaynatılır. Hazırlanan şerbet 30-35 dakika soğumaya bırakılır.

Şerbetin ilavesi: Fırından çıkarılan sıcak baklavaya soğutulmuş şerbet ilave edilir. Baklavanın şerbeti içine çekmesi için yaklaşık bir saat bekledikten sonra servis yapılır. Üretim tarihinden itibaren 1 ay içinde tüketilmelidir.

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

Çerkeş Sırma Baklavası Çerkeş ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çerkeş Sırma Baklavasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler, Çerkeş Belediyesinin koordinasyonunda; Çerkeş Belediyesi, Çerkeş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün konusunda uzman en az 3 temsilcinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğu ve Çerkeş Sırma Baklavası ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gereken tedbirler denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleşmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.