

No: 444 – Mahreç İşareti

Çankırı Sarımsaklı Et

Tescil Ettiren

ÇANKIRI BELEDİYE BAŞKANLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.07.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 444
Tescil Tarihi	: 25.07.2019
Başvuru No	: C2017/120
Başvuru Tarihi	: 14.08.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Çankırı Sarımsaklı Et
Ürünün Adı	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Tescil Ettiren	: Çankırı Belediye Başkanlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Bulvarı No:19 Merkez ÇANKIRI
Coğrafi Sınırı	: Çankırı
Kullanım Biçimi	: Çankırı Sarımsaklı Et ibaresi aşağıda yer alan logo ve marka ile birlikte kullanılacaktır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sarımsaklı Et, Çankırı yöresinde oldukça yaygın bir sulu et yemeğidir. Evlerde özel günlerde misafirlere ikram edilmesi yanında lokantalarda çok yaygın olarak özellikle öğle yemeklerinde tercih edilen bir yemektir. En önemli ayırt edici özelliği yemeğin içine konulan sarımsağın dış kabuğunun alınarak sarımsağa en yakın noktadaki ince zarın alınmayıp yemeğe o şekilde konulmasıdır. Bu şekilde sarımsağın erimemesi sağlanır. Bir diğer ayırt edici özellik ise yemeğe yarım kaşık un katılmasıdır. Bu da yemeğin daha iyi özleşmesini sağlar. Yemeğin yapımında kullanılan etin sınırlarının alınmış olması gerekir.

Üretim Metodu:

Malzemeler (6 kişi için)

- 1 kg kuşbaşı dana eti (sınırları alınmış)
- 1 kg arpacık soğan
- 250 gr sarımsak (kabuklu)
- 250 gr tereyağı
- 150 gr salça
- 1 yemek kaşığı tuz
- Yarım yemek kaşığı un

Yapılışı:

Bakır tencereye kuşbaşı olarak doğranmış olan etler konulup ağır ateşte sulandırılır. Etin kirli suyu dökülüp et süzgeçten geçirilir. Aynı zamanda tencereye tereyağı konur ve kızdırılır. Süzgeçten geçirilen et kızgın yağın içine yavaşça dökülür. Et şıkırdamaya başlayınca kadar tahta kaşıkla çevrilerek kavrulur. Halk dilinde bu işe “et yağa bininceye kadar” denir. Kavrulmuş et üzerine salça ilave edilir. Eti çevirip kavurma işlemi devam eder. Et salça ile özleşince üzerine un konur. Unu da et ile çevirdikten sonra etin üstü kapanacak şekilde kaynar su ilave edilir. Bu aşamada suyla birlikte tuz, sarımsak ve soğan da tencereye konur. Kullanılacak tuz Çankırı’da üretilen kaya tuzu olmalıdır. Tencere harlı ateşte kaynamaya bırakılır. Kaynama sırasında birkaç kez oluşacak köpük kevgir yardımıyla alınır. Bir taşım kaynadıktan sonra kısık ateşte ağır ağır pişmeye bırakılır. 1,5 saat sonra pişen yemek servise hazırdır.

Kullanılan sarımsakların dış kabuğu alınmalı, ince kabuğu alınmamalıdır. Bu ince kabukla birlikte tencereye atılmalıdır.

Kavrulan ete soğuk ya da ılık su katılmamalıdır. Mutlaka kaynar su kullanılmalıdır.

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

ankırı Sarımsaklı Et ankırı sınırları içinde üretilmektedir.

Denetleme:

Denetim Çankırı Belediyesi koordinatörlüğünde; ankırı Belediyesi, Çankırı Tarım ve Orman İl Müdürlüğü ve ankırı Kahveciler ve Lokantacılar Odasından alanında uzman/ürün hakkında bilgi sahibi birer kişi olmak üzere toplam 3 kişiden oluşturulan denetim komisyonu tarafından yürütülecektir. Denetim yılda en az bir kere ve ihtiyaç ya da şikâyet halinde ise her zaman yapılacaktır. Denetimlerde üretim metodunda belirtilen malzemelerin kullanılıp kullanılmadığı ve üretim metodunda belirtilen yöntemlere uyulup uyulmadığı kontrol edilecektir.

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.