

No: G1

ÇAKALLI MENEMENİ

Tescil Ettiren
SAMSUN TİCARET BORSASI

Bu geleneksel ürün adı, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 07.08.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.02.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: G1
Tescil Tarihi	: 25.02.2020
Başvuru No	: C2019/105
Başvuru Tarihi	: 07.08.2019
Geleneksel Ürün Adı	: Çakallı Menemeni
Ürün / Ürün Grubu	: Menemen / Yemekler ve çorbalar
Tescil Ettiren	: Samsun Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kıran Mah. 726 Sok. Gıda Borsası B-Blok No:2 İlkadım / SAMSUN
Kullanım Biçimi	: Çakallı Menemeni ibaresi aşağıda tanımlanan logoda ve geleneksel ürün adı amblemiyle birlikte işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Geleneksel ürün adının amblemsiz kullanımı, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine tabi değildir.



Ürünün Tanımı:

Çakallı Menemeni üretiminde seçilmiş hammaddelerin kullanıldığı, lezzet ve kıvamını elde etmek için yapımında özel marifet gerektiren, diğer menemenlerden geleneksel üretim ve işleme metoduyla farklılaşan bir yemektir. İstenilen lezzet ve kıvamın verilmesi; kullanılacak hammaddenin seçimine ve üretim metoduna bağlı olup, ustalık becerisi gerektirir.

Çakallı Menemeni yemeğini farklılaştıran esas unsurlar; soğan konulmaması, bol tereyağı ile kaşar peyniri kullanılması ve yumurtanın sadece sarısının kullanılmasıdır. Yeşilbiberin bıçakla kesilmesi, domatesin büyük parçalar halinde doğranıp kısa bir pişirme sonrasında delikli ezecek veya çatal ile ezilmesi de Çakallı Menemenine özgüdür. Yemek 1 kişiden 4 kişiye kadar olan porsiyonlar için farklı büyüklükteki tavalarda pişirilir ve servisi de bekletilmeden pişirildiği tava ile yapılır.

Üretim Metodu:

Bir porsiyon Çakallı Menemeni hazırlamak için gerekli olan hammaddeler aşağıda verildiği gibidir. (Aşağıdaki miktarlar yaklaşık olarak verilmiştir bileşenlerin miktarları tekstür ve duyuşsal özelliklere göre değişebilmektedir.)

1. Domates (230 g): Ezilmesi zor olduğundan kalın kabuklu ve lifli domates kullanılmaz.
2. Tereyağı (50 g)
3. Kaşar Peyniri (35 g): Tam yağlı taze veya olgunlaştırılmış kaşar peyniri kullanılır.
4. Yumurta (2 adet): Ağırlık sınıfı olarak en az “M - Orta” sınıfındaki tavuk yumurtalarının sadece sarısı kullanılır.
5. Yeşilbiber (10 g): Tatlı yeşilbiber kullanılır.
6. Baharat: Kırmızı pul biber (3 g) ve isteğe bağlı olarak kırmızı toz biber (3 g) katılır.
7. Tuz (3 g)

Çakallı Menemeni aşçısı, ocak sıcaklığını, bileşenlerin istenilen macunsu kıvama (ne çok katı ne de akışkan olacak kadar sıvı) getirilmesini, homojen karışmasını ve pişirme süresini iyi ayarlamalıdır. Pişirme 5 - 7 dakika içerisinde tamamlanmalıdır.

Çakallı Menemeni yapmak için öncelikle yüksek ateşte yanan ocağa tava yerleştirilir. Tavaya tereyağı konularak hemen ardından içerisine bir adet tatlı yeşilbiberin, çekirdek kısmının dışında kalanlar ince olarak doğranır. Tereyağı eriyip, yeşilbiberler kavrulurken domateslerin kabuğu bıçakla soyulur ve tereyağının erimesini takiben (1,5 - 2 dakika sonra) en fazla 1 cm kalınlığında dilimlenmiş domatesler tavaya eklenir. Domatesler kesinlikle rendelenmemelidir. Ocak ateşi üzerinde domatesler tavada kaynayacak ve suyunu salacak şekilde pişirilir (ortalama 2 dakika) ve homojen pişmesi ve yanmaması için tavada karıştırılır. Takiben tava ateşten alınıp delikli bir ezecek ile karışım, püre haline gelecek şekilde ezilir.

Kısık ateşe alınan tavaya kırmızı pul biber, kırmızı toz biber ile tuz katılarak ezme ve karıştırma işlemi tamamlanır. Ezme işlemi tamamlanınca ocak hafif ateşle yanarken önce rendelenmiş kaşar peyniri ve henüz kaşar peyniri erimeden beyazı ayrılmış 2 adet yumurtanın sadece sarı kısımları tavaya eklenir.

Tava içerisindeki ürünler çatal ile sürekli karıştırılarak 30 - 45 saniye daha pişirilir. Homojen dağılım sağlanmış ve kaşarları erimiş hale gelen ürün, pişirildiği tavada bekletilmeksizin servis edilir ve sıcak olarak tüketilir.

Geleneksel Ürün Adı Tanımına Uygunluğu:

Çakallı menemeninin üretiminde gerçekleştirilen işlemlerden domateslerin ezilmesi, yumurtaların sadece sarılarının kullanılması, tüm malzemelerin karıştırılarak macunumsu ve homojen bir kıvama getirilmesi ve pişirildiği tavada servis edilmesi bu ürünün geleneksel üretim metodunu ve geleneksel bileşimini oluşturur.

Denetleme:

Denetim mercii Samsun Ticaret Borsası koordinatörlüğünde, Samsun Ticaret Borsasından 1 uzman, Ondokuzmayıs Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden 1 akademik personel, Samsun Ticaret ve Sanayi Odasından 1 uzman ve Samsun İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 uzman olmak üzere 4 kişiden oluşur. Denetimler, yılda 1 kez ve ihtiyaç duyulması halinde her zaman yapılır.

Denetim, üretimde kullanılan malzemeler ile ürünün pişirme ve servis aşamalarının görsel olarak kontrol edilmesi suretiyle gerçekleştirilir.

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.