

No: 1167 – Mahreç İşareti

MENGEN KALDIRIK DOLMASI

Tescil Ettiren
MENGEN BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.06.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.07.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1167
Tescil Tarihi	: 19.07.2022
Başvuru No	: C2021/000239
Başvuru Tarihi	: 10.06.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Mengen Kaldırık Dolması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Mengen Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Türkbeyli Mahallesi Atatürk Caddesi İsmet Şentürk İş Merkezi Kat:2 Mengen BOLU
Coğrafi Sınırı	: Bolu ili Mengen ilçesi
Kullanım Biçimi	: Mengen Kaldırık Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mengen Kaldırık Dolması ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mengen Kaldırık Dolması; mısır unu, buğday unu, kuru soğan, süt, ayçiçek yağı, yoğurt ve tuzdan oluşan iç harcın, kaldırık bitkisinin yapraklarına sarılıp pişirilmesi suretiyle üretilen yemektir. Üzerine yoğurt dökülerek servisi yapılır. İsteğe bağlı olarak pişmesine yakın, süt kaymağı veya krema ilave edilebilir.

Kaldırık (*Trachystemon orientalis* L.), mart-nisan aylarında yaprakları toplanan, mavi-mor renkte çiçeklere sahip yenilebilir bir bitki olup, coğrafi sınırda hodan adıyla da bilinir. Toplanan yapraklar taze olarak Mengen Kaldırık Dolmasının üretiminde kullanılabileceği gibi hafifçe haşlanıp derin dondurucuda muhafaza edilerek veya gölgede kurutulup kuru ve serin ortamda muhafaza edilerek de kullanılabilir.

Mengen Kaldırık Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Mengen ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Mengen Kaldırık Dolmasının üretiminde kullanılan kaldırık yaprakları, coğrafi sınırın ormanlık alanlarından toplanır ve temiz bir bez üzerinde gölgede kurutulup kuru ve serin ortamda muhafaza edilir.

8 kişilik Mengen Kaldırık Dolması için bileşen listesi

50 g kurutulmuş kaldırık yaprağı
240 g mısır unu
120 g buğday unu
500 ml süt
2 orta boy kuru soğan
100 ml ayçiçek yağı
100 g süt kaymağı veya krema (isteğe bağlı)
200 g yoğurt
2 diş sarımsak (isteğe bağlı)
80 g salça (isteğe bağlı)
8 g tuz

Yapılışı

Kurutulmuş kaldırık yaprakları, 10 ml ayçiçek yağı ve bir 6 g tuz ile suda haşlanıp soğuk su dolu kaba konularak yaprakların sarmaya elverişli hale gelmesi sağlanır.

Mısır unu, buğday unu, süt, ayçiçek yağı, 1 adet rendelenmiş kuru soğan ve 6 g tuz karıştırılarak iç harç hazırlanır.

Her bir haşlanmış kaldırık yaprağının üstüne, 1 tatlı kaşığı iç harç konup sarılır ve tencereye dizilir. Dolmaların üstünü tamamen kaplayacak şekilde su eklenip yaklaşık 40 dakika pişmeye bırakılır.

1 adet kuru soğan ince kıyılır ve 20 ml ayçiçek yağı ile kavrulur. İsteğe bağlı olarak salça ilave edilip tenceredeki dolmaların üzerine dökülür. Pişmeye yakın, isteğe bağlı olarak tencereye süt kaymağı veya krema ilave edilebilir.

Servis

Yoğurdun içine 6 g tuz ile isteğe bağlı olarak ezilmiş sarımsak karıştırılır. Servis tabağına konan Mengen Kaldırık Dolmasının üzerine, gezdirilerek yoğurt döküldükten sonra servis yapılır.

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

Mengen Kaldırık Dolmasının geçmişi eskiye dayanır. Mengen ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Mengen Kaldırık Dolmasının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Mengen Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Mengen Belediyesi, Mengen İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mengen Meslek Yüksekokulu ile Gıda Mühendisleri Odası Bolu İl Temsilciliğinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Mengen Kaldırık Dolması ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.