

No: 569 – Mahreç İşareti

BARTIN PİRİNÇLİ MANTISI

Tescil Ettiren
BARTIN BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 03.12.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.10.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 569
Tescil Tarihi	: 09.10.2020
Başvuru No	: C2018/228
Başvuru Tarihi	: 03.12.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Bartın Pirinçli Mantısı
Ürün / Ürün Grubu	: Mantı / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bartın Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Kemerköprü Mahallesi Elmalık Sokak No:1 Merkez BARTIN
Coğrafi Sınır	: Bartın ili
Kullanım Biçimi	: Bartın Pirinçli Mantısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bartın Pirinçli Mantısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bartın Pirinçli Mantısı, börek hamuru inceliğinde açılıp kare şeklinde kesilen hamur parçalarına pirinçli iç harcı eklenerek hazırlanan yöresel mantıdır.

Bartın yöresi yemek kültürü bakımından çeşitlilik gösterir. Yörenin coğrafi yapısı ve insan faktörünün etkisiyle bu değerler varlığını sürdürmektedir.

Bartın Pirinçli Mantısının özelliği hamurunun börek hamuru inceliğinde açılması, iç harcında pirincin kullanılması, mantı formunun uçlardan birleştirilip bohça şeklinin verilmesi, ters çevrilerek yağlanmış tepsiye dizilip ocak üzerinde alt üst çevrilerek mantıların dış yüzeyleri sertleşene kadar kızartılmasıdır. Bunlara ilaveten pişen mantı üzerine sıcak tavuk veya et suyu dökülüp üzeri kapatılıp mantılar suyunu çekene kadar pişirilmesi ile birlikte üzerine erimiş tereyağı dökülerek sade ya da tavuk parçaları konularak veya yoğurt ile üç farklı şekilde servis edilmesidir.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

Hamuru için;

1 kg. buğday unu
3 yumurta
10 g (bir tatlı kaşığı) tuz
500 g ılık su

İç harcı için;

500 g kıyma
3 kuru soğan
250 g pirinç
60 g (bir bağ) maydanoz
10 g tuz
10 g karabiber
100 ml. (bir çay bardağı) su
15 g (bir yemek kaşığı) tereyağı
20 ml. (iki çorba kaşığı) sıvıyağ
3-5 su bardağı tavuk ya da et suyu (tepsi büyüklüğüne göre, mantıların üzerini örtecek kadar)

Hamurun hazırlanışı:

Un, yoğurmak için bir kaba koyulur ve ortasına bir çukur açılıp yumurtalar eklendikten sonra yoğurmaya başlanır. Suyu 2-3 seferde hamura yedirerek yoğurmaya devam edilir. Hamur ele yapışmayacak kıvama geldiğinde 5 eşit parçaya ayrılarak yuvarlanır ve üstü kapanarak dinlenmeye bırakılır.

İç harcının yapılması:

Yanan ocaktaki tavaya sıvı yağ ve tereyağı konulur, tereyağı eriyince küp şeklinde doğranmış soğanlar eklenerek kavurulur. 5 dakika sonra kıyma ve karabiber ile tuz eklenir ve kavurmaya devam edilir. Bu karışımın içine önceden yıkanıp hazırlanmış olan pirinç ve sonrasında da su ilave edilir. Karışım suyunu çektikten sonra ince doğranmış maydanozlar eklenerek iç harç kenara alınır.

Bartın Pirinçli Mantısının yapılışı:

Dinlenmeye bırakılmış 5 adet hamur tek tek oklavayla açılır. Açarken yapışmaması için de un kullanılır. Hamur standart mantı hamuru kadar kalın değil, börek hamuru inceliğinde olmalıdır. Açılan hamurlar 3-4 cm genişliğinde kare olarak kesilir.

Kesilen hamurların ortasına hazırlanan iç harçtan birer tatlı kaşığı konularak karşılıklı köşeler birleştirilip bohça şekli verilir. Hazırlanan bohça şeklindeki hamurlar ters çevrilerek yağlanmış tepsiye dizilir ve ocak üzerinde alt üst çevrilerek mantıların dış yüzeyleri sertleşene kadar kızartılır. Pişen mantı üzerine sıcak tavuk veya et suyu dökülür. Başka bir tepsiyle üzeri kapatılarak kısık ateş üzerinde mantılar suyunu çekene kadar pişirilir.

Üzerine erimiş tereyağı dökülerek tercihe göre sade, tavuk parçaları konularak ya da yoğurt ile tabakta ve sıcak olarak porsiyon şeklinde servis edilir (Şekil 1).



Şekil 1. Servis şekilleri

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

Bartın Pirinçli Mantısı, yöre adı ile özdeşleşerek ün bağı kazanan pirinçli mantıdır. Üretim metodu hamurun börek hamuru inceliğinde açılması, pirinç iç harcının hazırlığı, bohça formunun verilmesi, tavuk veya et suyu ile pişirilmesi ve üç farklı şekilde servis edilmesi ustalık ve kültürel birikimin etkisiyle devam eder. Bu nedenle üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki yapılmalıdır.

Denetleme:

Bartın Belediyesi'nin koordinasyonunda, Bartın Belediyesi, Bartın İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Bartın Ticaret ve Sanayi Odasının belirleyeceği ürün hakkında bilgi sahibi en az üç kişiden oluşacak denetim mercii ile yürütülecektir. Denetimler her yıl düzenli olarak yapılacak bunun yanı sıra ihtiyaç duyulması veya şikâyet hallerinde her zaman yapılabilir.

Denetimlerde üretimde kullanılan malzemeler, yapılış aşamaları, servisi ile Bartın Pirinçli Mantısı ibaresi ile birlikte mahreç işareti ambleminin kullanımı denetlenecektir.

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.