

No: 970 – Mahreç İşareti

ARAÇ KÜL ÇÖREĞİ

Tescil Ettiren
ARAÇ BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 18.02.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.12.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 970
Tescil Tarihi	: 09.12.2021
Başvuru No	: C2020/056
Başvuru Tarihi	: 18.02.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Araç Kül Çöreği
Ürün / Ürün Grubu	: Çörek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Araç Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Yeni Mah. Kastamonu No: 11 Araç KASTAMONU
Coğrafi Sınırı	: Kastamonu ili Araç ilçesi
Kullanım Biçimi	: Araç Kül Çöreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Araç Kül Çöreği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Araç Kül Çöreği, sert buğday unu, içme suyu, tuz karbonat temel hammaddeleri ile hazırlanan hamurun meşe külünde 35-40 dakika pişirilmesiyle elde edilen, yaklaşık 2000 gram nihai ağırlığa sahip, kalın kabuklu, yuvarlak şekilli, hiçbir katkı maddesi içermeyen kendine özgü sodamsı tat ve lezzete sahip yöresel bir çörek çeşididir. Çöreğe adını veren kül ifadesi, çöreğin doğrudan fırın ateşinde değil de alevi sönmüş sıcak meşe külü içerisinde pişirilmesinden kaynaklanır.

Külde pişirme yöntemi ekmeği tipi ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan geleneksel bir yöntem olmasına rağmen, ekmeği hamurunun formülasyonu, kullanılan unun özellikleri, küle gömülerek üzerinin kaplanması, pişirme süresi, külün sıcaklığı gibi faktörler Araç Kül Çöreğine ayırt edici özelliklerini kazandırır. Özellikle külün hazırlanmasında kullanılan yöntem ve ağaç cinsi pişirilen çöreğin aromatik yapısı ve lezzeti üzerinde doğrudan etkilidir. Araç Kül Çöreğinin pişirilmesinde meşe ağaçlarından elde edilen meşe odununun külünün kullanılması çöreğe kendine özgü tat, aroma ve lezzet kazandırır. Diğer odunlara oranla ısı kalorisi yüksek ve yağ miktarının düşük olması, buna bağlı olarak is yapmamasından dolayı Araç Kül Çöreğinin pişirilmesinde tercih edilir. Ayrıca meşe sert bir odun olduğundan külü de geç soğumaktadır ve çimento gibi çok ince yapıda hamuru tamamen örten bir külü vardır. Isısını uzun süre muhafaza eden meşe külü içerisine gömülen hamur yaklaşık 40 dakika gibi uzun bir süre içerisinde yavaş yavaş pişmekte ve kendine özgü aromatik yapısının yanı sıra kalın kabuk yapısı ve rengini de kazanır. Araç Kül Çöreği bayramlar, düğünler gibi özel günlerde taze yapılarak ikram edilmekle birlikte, fırınlarda ve evlerde yapımı süregelen özellikle de kış aylarında daha fazla yapılan geleneksel bir üründür.

Araç Kül Çöreğinin içindeki nem oranı % 40-42, yağ oranı % 2,5-3,5, protein oranı %7-8 ve kül oranı (toplam mineral madde) % 1,2-1,5 arasında değişir. Ayrıca kabuk kalınlığı da tabanı en az 5 mm üst ve yan tarafları da en az 7 mm olmalıdır. Bu kalınlık çöreğin gevrek kabuğu ile lezzetini artırırken aynı zamanda, iç rutubetin kaybını engellediğinden dolayı çöreğin daha geç bayatlamasını ve iç dokudaki aromatik ve lezzet bileşiklerinin de daha geç kaybolmasını sağlar. Araç Kül Çöreği yaklaşık 1 haftalık süreçte bile iç yumuşaklığını kaybetmeden, dilimlenerek ve tekrar ısıtılarak hala tüketilebilir niteliğini korumaktadır.

Üretim Metodu:

Araç Kül Çöreği üretiminde kullanılan malzemeler aşağıdaki gibidir.

- 5 kg sert buğday unu
- 180 g yoğurt veya süt
- 50 g tuz
- 150 g yaş tarhana
- 60 g karbonat
- 20 g kuru maya
- 100 g sıvı yağ veya 50 g katı yağ
- 1 litre su

Taş ocakta veya fırında meşe odunları yakılır. Kül haline gelinceye kadar yanmaya devam eder. Al koru geçen kül küreğin arkasıyla hafifçe ezilip incelttilerek çöreğin pişeceği ocağa ya da fırına alınır.

Araç Kül Çöreği yapımında kullanılacak unun niteliği çok önemlidir. *Triticum aestivum* cinsi sert buğday unu kullanılmalıdır. Ayrıca kullanılacak unun gluten değeri yüksek olmalıdır. Gluten değeri yüksek un kullanılması,

hamurun elastik özelliğini arttırırken, kül içerisinde gömüldüğünde mukavemetini, pişerken de kabartıcıların etkisiyle ortaya çıkan gazın tutulmasını sağlar. Böylece kendine özgü gözenekli, sıkışık olmayan iç tekstür yapısı oluşur. Ayrıca uzun süre kül içerisinde kalan hamur piştiğinde kendine özgü kalın kabuk yapısına da sahip olur.

Kastamonu yaş tarhanasının, hamurda kullanılacak su içerisinde bir miktar ezilerek sulandırılması gerekir, bu durum hamurda daha iyi karışması için gereklidir. Unun ortası açılarak suyun bir kısmı, kabartıcılar, maya, tuz ve yaş tarhana sırasıyla ilave edilerek ortadan başlayarak karıştırılır.

Son olarak süt ve yağ da ilave edilerek hamurun yoğrulmasına devam edilir. Elastik hamur yapısı oluşuncaya kadar yaklaşık 20-30 dakika yoğurma işlemine devam edilir. Yoğrulması tamamlanan hamur bir kabın içine alınarak yaklaşık 30 dakika dinlendirilir. Araç Kül Çöreğinin üretiminde hamurun yoğrulma kıvamı ve pişme öncesi kıvamı çok önemlidir. Dinlendirilen hamur temiz ve yapışmayacak bir örtü üzerine alınır, kenarlardan ortaya doğru hafif hafif bastırılarak ve toplanarak hamura yuvarlak şekli verilir. Araç Kül Çöreği hamurunun kıvamı, çok yumuşak olmamalıdır. Hamur şekil verilirken iki el arasına alındığında akıp, kopmayacak kadar dirayetli ve kıvamlı olmalıdır. Aşırı yumuşak hamur fırında kül içerisinde istenilen kıvama ulaşamaz. Diğer taraftan çok sert hamur ise, ekmeğin çok geç pişmesine, çok kalın kabuk bağlamasına, kabarmamasına ve ürünün sert olmasına neden olacaktır. Bu nedenle hamur kıvamını ayarlamak ustalık gerektirir.

Şekil verilen Araç Kül Çöreği hamuru fırına yerleştirilerek sıcak meşe külü ile kenarlardan ortaya doğru kapatılır. Hamurun tüm yüzeyi ve kenarları kül ile kaplanır ve çörek pişmeye bırakılır. Kül ekmek hamurunun üzerini görünmeyecek kadar, tamamen örtmelidir. Yaklaşık 30-45 dakika kadar meşe külü içerisinde pişme gerçekleşir. Pişen Araç Kül Çöreği kül içerisinde çıkartılır ve üzerindeki küller önce el ile çırpılarak uzaklaştırılır. Çörek yüzeyinde kalan ince kül tozları bir fırça yardımıyla uzaklaştırılarak çörek temizlenir. Araç Kül Çöreği pişme sırasında kabırır, kabuk bağlar ve kendine özgü kızarmış ve kül renginde görünümünü kazanır.

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

Geçmişe eskiye dayanan Araç Kül Çöreğinin üretimi ustalık becerisi gerektirir ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu nedeniyle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Bu sebeple üretimin tüm aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Araç Belediyesi koordinasyonunda ve Araç Belediyesi, Kastamonu İl Tarım ve Orman müdürlüğü, Araç İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Kastamonu Üniversitesi Araç Meslek Yüksek Okulundan konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii; kullanılan malzemelerin ve oranlarının uygunluğu, üretim metoduna uygunluğu, meşe külü kullanılması ile Araç Kül Çöreği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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.