

No: 1494 – Mahreç İşareti

BRAKANA TATLISI

Tescil Ettiren

**BÜYÜKMANDIRA EL SANATLARI VE DOĞAL YAŞAM
DERNEĞİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 05.10.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.11.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1494
Tescil Tarihi	: 13.11.2023
Başvuru No	: C2022/000333
Başvuru Tarihi	: 05.10.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Brakana Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Büyükmandıra El Sanatları ve Doğal Yaşam Derneği
Tescil Ettirenin Adresi	: Hatip Mah. Hasanefendi Sok. 17/2 Büyükmandıra KIRKLARELİ
Coğrafi Sınır	: Kırklareli ili Babaeski ilçesi Büyükmandıra Beldesi
Kullanım Biçimi	: Brakana Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Brakana Tatlısı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Brakana Tatlısı; hamuru özel amaçlı buğday unu, süt, yumurta, katı ve sıvı yağ ile hazırlanan ve Kırklareli ili Babaeski ilçesi Büyükmandıra Beldesinde üretilen şerbetli bir tatlıdır Yarım küre şeklinde olup ortası hafif çukurdur.

Brakana Tatlısının hamuru hazırlanırken yumurta, hamur soğukken ilave edilir.

Brakana Tatlısı, tatlı ve şerbet sıcak iken iki aşamada şerbetlenir. İlk şerbetleme, hamur hafif pembeleşince fırından çıkarılarak yapılır ve üzeri hafif kahverengi oluncaya kadar tekrar pişirilir.

Brakana Tatlısının geçmişi, 1877-1878 yılında Büyükmandıra Beldesine yerleşerek üretime başlayan Pomaklar'a dayanır. Büyükmandıra Beldesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bayramlarda, doğumlarda, cenazelerde ve özellikle düğünlerde yapılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenleri

- 400 g özel amaçlı buğday unu
- 400 ml süt
- 250 g katı yağ
- 400 ml sıvı yağ
- 4 adet yumurta
- 2 g karbonat
- 10 g kabartma tozu
- 800 g beyaz şeker
- 1 lt su

Üretimi

Katıyağ, sıvı yağ ve süt bir tencerede kaynatılır, un eklenip ateş kapatılır ve karıştırılarak yoğrulup soğumaya bırakılır.

Soğuyan karışıma 2 tam yumurta ve 2 yumurtanın da sadece sarısı eklenir. Hamurun soğuk olmasına ve yumurtaları pişirmemesine önemle dikkat edilir. Kabartma tozu ve karbonat eklenip yoğrulur. Hamur yumuşak olursa un ilave edilebilir. Elde edilen hamur bezelere ayrılıp yuvarlanır ve tam ortasına parmakla bastırılıp hafifçe çukurlaştırılır. Şekil verilen bezeler tepsiye dizilip 180°C sıcaklıktaki fırında, pembeleşmeye başlayınca kadar pişirilir. Şeker ve su karıştırılıp kaynatılarak şerbet hazırlanır.

Sıcak şerbetin yarısı, tepside bulunan bezeler sıcak iken bezelerin üzerine dökülür. Tepsisi yeniden fırına konur ve rengi hafif kahverengileşinceye kadar 5-6 dk daha pişirilir. Fırından çıkarılan tatlıların üzerine, şerbetin diğer yarısı dökülür. Tatlı tepsisinin üzerine başka bir tepsi ters çevrilip kapatılır ve demlenmeye bırakılır. Brakana Tatlısının servisi, tatlı soğuduktan sonra yapılır.

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

Brakana Tatlısının geçmişi eskiye dayanır. Büyükmandıra Beldesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Brakana Tatlısının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Büyükmandıra El Sanatları ve Doğal Yaşam Derneğinin koordinasyonunda; Büyükmandıra El Sanatları ve Doğal Yaşam Derneği, Babaeski Belediyesi, Babaeski Esnaf ve Sanatkârlar Odası ile Babaeski Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim mercii; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, üretim metoduna uygunluğunu ve Brakana Tatlısı 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.