

No: 1128 – Mahreç İşareti

ÇANKIRI CİMCİK HAMURU ÇORBASI

Tescil Ettiren
ÇANKIRI BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.12.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1128
Tescil Tarihi	: 27.05.2022
Başvuru No	: C2020/460
Başvuru Tarihi	: 30.12.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Çankırı Cimcik Hamuru Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çankırı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Bulvarı 19 Merkez ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili
Kullanım Biçimi	: Çankırı Cimcik Hamuru Çorbası ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Çankırı Cimcik Hamuru Çorbası ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çankırı Cimcik Hamuru Çorbası; buğday unu, yumurta, tuz ve su ile hazırlanan hamurun 1 mm kalınlığında açılıp kare şeklinde kesildikten sonra fiyonk şeklinde katlanarak pişirilmesi, üzerine sarımsaklı yoğurt eklenerek karıştırılması ve tereyağında pişirilen yumurta eklenmesi suretiyle üretilen çorbadır. Servis yapılırken üzerine, erimiş tereyağı-toz biber karışımı dökülür. Çankırı Cimcik Hamuru Çorbasının porsiyonu, 250 g'dır. Çankırı Cimcik Hamuru Çorbası, coğrafi sınırdaki "cümçük hamuru çorbası" olarak da bilinir.

Çankırı Cimcik Hamuru Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Çankırı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurulur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hamur için bileşenler:

- 200 g özel amaçlı buğday unu
- 1 adet yumurta
- 3 g tuz
- 60 ml su

Piştirilmesi için bileşenler:

- 2 l su
- 11 g tuz
- 14 ml ayçiçeği yağı

Üzeri için bileşenler:

- 300 g yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 90 g tereyağı
- 1 adet yumurta
- 4 g toz kırmızıbiber

Çankırı Cimcik Hamuru Çorbasının hazırlanması (6 kişilik):

Bir kâsede un, yumurta, tuz ve su karıştırılıp katı kıvamda hamur elde edinceye kadar yoğrulduktan sonra 5 dakika dinlendirilir. Yoğrulan hamur; oklavayla 1 mm kalınlığında açılır, 2x2 cm ebadında karelere kesilir. Kare şeklindeki hamur parçaları, iki elle aynı anda ortalarından sıkıştırılıp fiyonk şekli verilir.



Fiyonk şekli verilen hamurlar, temiz bez üzerinde 1 hafta kurutulup bez torbalarda saklanarak daha sonra kullanılabilir.

Bir tencerede kaynatılan suya tuz ve ayçiçeği yağı eklendikten sonra fiyonk şeklindeki hamurlar ilave edilip 10-12 dakika pişirilir.

Ocaktan alınan haşlanmış hamurlar, 5 dakika dinlendirilir. Tenceredeki suyun yarısı alınır ve kullanılmaz. Bir kâseye yoğurt ve ezilmiş sarımsak koyulup çırpılır. Üzerine, tencerede kalan sudan 100-120 ml konularak karıştırılır ve karışım, tencereye eklenir. Bu işlem, yoğurdun kesilmemesi için yapılır.

Bir tavada 60 g tereyağı eritilerek üzerine 1 yumurta kırılır. Yumurtalar küçük parçalara ayrılır ve tencereye eklenir. 30 g tereyağı bir tavada eritilip toz biber eklendikten sonra Çankırı Cimcik Hamuru Çorbasının üzerine dökülüp servis yapılır. Çankırı Cimcik Hamuru Çorbasının porsiyonu, 250 g'dır.

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

Çankırı Cimcik Hamuru Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Çankırı ilinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Üretimi, coğrafi sınıra özgü koşullar bulundurur. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çankırı Cimcik Hamuru Çorbasının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleştirebilir.

Denetleme:

Denetimler; Çankırı Belediyesinin koordinasyonunda ve Çankırı Ticaret İl Müdürlüğü, Çankırı Kahve ve Lokantacılar Odası ile Çankırı Belediyesinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluk; sunum şeklinin uygunluğu ile Çankırı Cimcik Hamuru Çorbası ibaresi, logosu ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

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.