

No: 1032 – Mahreç İşareti

ALAŞEHİR KAPAMASI / ALAŞEHİR KAPATMASI

Tescil Ettiren

ALAŞEHİR TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.04.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1032
Tescil Tarihi	: 14.02.2022
Başvuru No	: C2021/000177
Başvuru Tarihi	: 11.04.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Alaşehir Kapaması / Alaşehir Kapatması
Ürün / Ürün Grubu	: Manti / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Alaşehir Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Soğuksu Mah. İsmetpaşa Cad. No: 111 Alaşehir MANİSA
Coğrafi Sınır	: Manisa ili Alaşehir ilçesi
Kullanım Biçimi	: Alaşehir Kapaması / Alaşehir Kapatması ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Alaşehir Kapaması / Alaşehir Kapatması ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alaşehir Kapaması / Alaşehir Kapatması; dana kaburga eti ile kuzu etinden elde edilen kıyma, soğan, maydanoz, karabiber ve tuz ile hazırlanan harcın, 6 x 6 cm veya 7 x 7 cm boyutlarında kesilen hamur içerisine konulup bohça şeklinde kapatıldıktan sonra sadeyağ ve ayçiçek yağı karışımında kızartılması suretiyle üretilir. Alaşehir Kapamasının / Alaşehir Kapatmasının servisi; kızartılmış mantıların kemik suyu ve sadeyağ karışımıyla ıslatıldıktan sonra yanına maydanoz ve yoğurt konularak yapılır. Günlük olarak üretilir ve tüketilir.

Alaşehir Kapamasının / Alaşehir Kapatmasının geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınırdaki Tatar yemeği olarak bilinir. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu; özellikle hamurun ince açılması, şekil verilmesi ve pişirme aşaması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

10 porsiyon Alaşehir Kapaması / Alaşehir Kapatması üretmek için gerekli olan bileşenlere ve üretim metoduna aşağıda yer verilmektedir.

Hamurun hazırlanması:

Bileşenler:

- 1 kg özel amaçlı buğday unu
- 250 ml su
- 250 ml ayçiçek yağı
- 10 g tuz

İç harcın hazırlanması:

Bileşenler:

- 750 g kaburga etinden hazırlanan dana kıyması
- 250 g kuzu kıyması
- 0,5 kg soğan
- 1/2 demet maydanoz
- 2 yemek kaşığı karabiber

- 1 yemek kaşığı tuz

Yapılışı:

Yufkaların hazırlanması:

Un, su ve tuz yoğurulup hamur haline getirilerek 30 dakika kadar dinlendirilir ve 13 - 15 cm çapında bezelere ayrılır. Bezeler ayçiçek yağında 1 saat bekletilip dinlendirilerek yağın bezelerin tüm yüzeyini kaplaması sağlanır.

Dinlendirilmiş bezeler, 1,20 x 1,50 m ebatlarında mermer tezgâh üzerine konur. Ayçiçek yağı ile yağlanan merdaneyle açılıp inceltilerek yufka haline getirilir. Yağlı yufkanın kalınlığı mermer tezgâh üzerinde elle çekiştirilerek 1,5 – 2 mm olması sağlanır. İnceltme işlemi, yufkanın altındaki mermer tezgâhı görülebilecek hale gelinceye kadar sürdürülür. Yufkaların, tezgâhın yan kısımlarından sarkan kısımları kesilip alındıktan sonra yufkalara bohça şekli verilir.

İç harcın hazırlanması:

Dana kaburga eti ve kuzu etinden hazırlanan kıymaların içine rendelenmiş soğan, ince kıyılmış maydanoz, karabiber ve tuz ilave edilir. Karıştırılarak yoğrulur ve 30 dakika 4 °C sıcaklıkta bekletilir.

Yufkaların kesilmesi ve iç harcın doldurulması:

Hazırlanan iç harçtan, 20 - 25 g'lık (ortalama bir ceviz tanesi büyüklüğünde) parçalar alınarak tezgâh üzerine serilmiş yağlı yufka üzerine 6 - 7 cm aralıklarla konulur. Yufka, harçlar merkezde kalacak şekilde 6 x 6 veya 7 x 7 cm ölçülerinde ve kare şeklinde kesilir. Kesilen karelerin her köşesi sırayla kıymaların üzerine kapatılarak bohça şekli verilir. Kapatılan mantıların birleşme kısımlarının açılmaması için, katlanan kısımlar altta kalacak şekilde tezgâh üzerine konur.

Kapatma işlemi bitince tüm mantılar, daire şeklindeki bir tepsiye dıştan içe doğru sıralanarak ve birbirlerine hafif temas edecek şekilde yerleştirilir.

Mantıların pişirilmesi:

Tepsilere yerleştirilmiş mantılar, 180 °C sıcaklıktaki kızgın yağ karışımında 5-8 dakika pişirilir. Kızartma yağı % 25 sadeyağ, % 75 ayçiçek yağından oluşur. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra mantılar, süzgeçten geçirilerek fazla yağ üründen uzaklaştırılır. Kullanılan kızartma yağının değişim sıklığı, yağın fiziksel olarak kirlenmesi ve kararması durumu göz önünde bulundurularak ürün güvenilirliğini sağlayacak şekilde belirlenir.

Kızartılan mantıların tandır ocağında bekletilmesi:

Alaşehir Kapaması / Alaşehir Kapatması sıcak olarak tüketildiğinden servisten önce tandır ocağı üzerinde tepsi ile birlikte sıcak kalması sağlanarak gün boyu muhafaza edilir. Servisi yapılacak Alaşehir Kapaması / Alaşehir Kapatmasının konulduğu tandır ocağının orta kısmında döküm malzemenen yapılmış ızgara bulunur.

Kemik suyu ve sadeyağ karışımının hazırlanması:

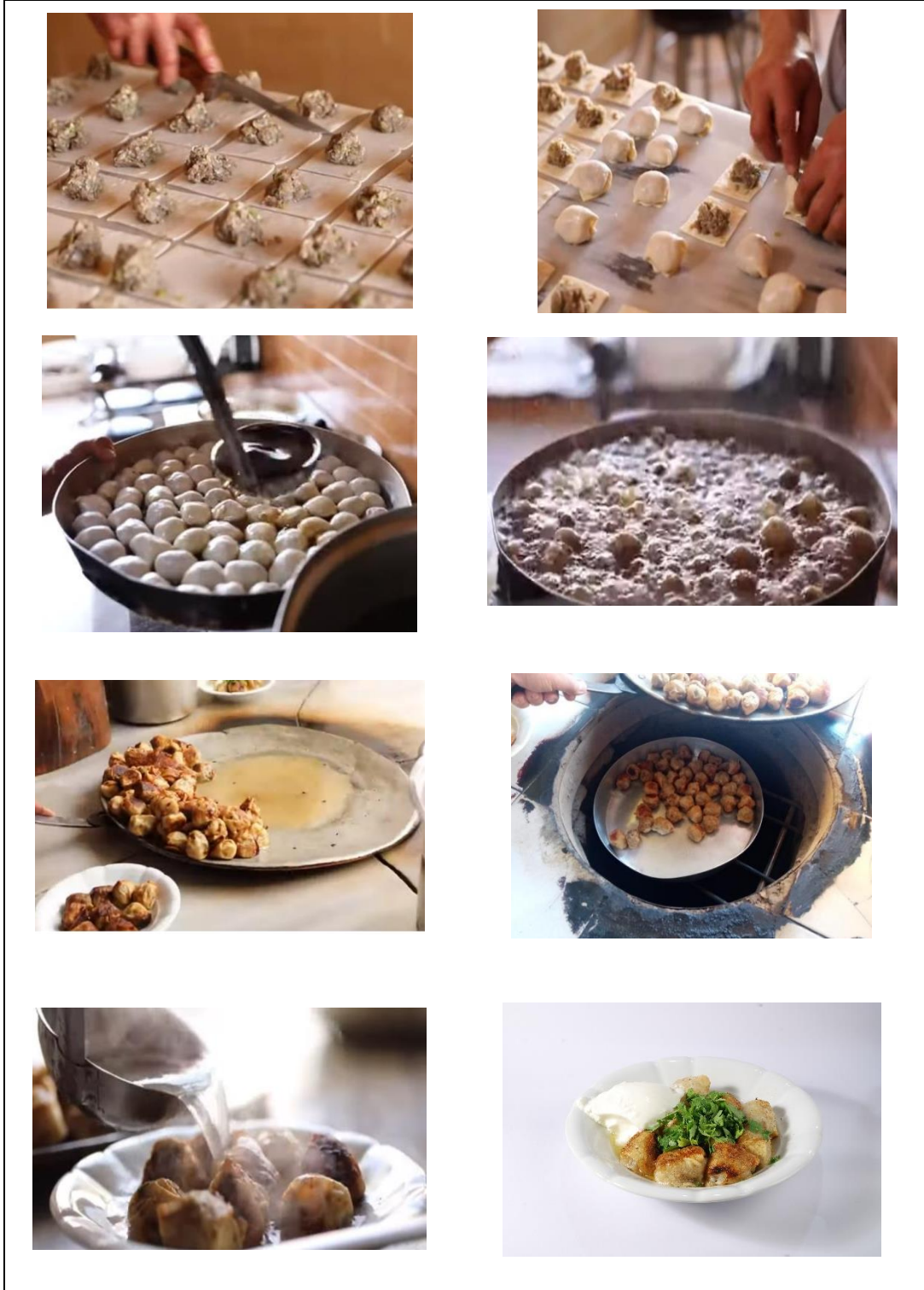
Dana karkasından elde edilen kaval kemikleri kırılıp yıkandıktan sonra bir tencereye konur ve üzerini geçecek miktarda su ile % 3 oranında tuz ilave edilerek 2 saat süre ile 90 - 95 °C sıcaklıkta pişirilir. Piştikten sonra kemik parçaları süzülerek soğuması beklenir.

2/3 kemik suyu ve 1/3 sadeyağdan oluşan karışım kemik suyuna eklenir. Karışım, bir kap içinde muhafaza edilerek, tandırın yanında sıcak halde kullanıma hazır halde bulundurulur.

Alaşehir Kapamasının / Alaşehir Kapatmasının servise hazırlanması:

Mantı topları, her porsiyonda 6 adet olacak şekilde tandır ocağından alınıp servis tabağına konur, üzerine sıcak haldeki kemik suyu - sadeyağ karışımı kepçe ile birkaç defa dökülerek toprak karışımı iyice emmesi sağlanır. Karışım yeterli sıcaklığa sahip değilse tandır ocağının orta kısmında bir süre ısıtılır.

Alaşehir Kapamasının / Alaşehir Kapatmasının konulduğu servis tabağının kenarına yoğurt ve bir miktar kıyılmış maydanoz ilave edilir. İsteğe bağlı olarak karabiber, pul biber gibi baharatlar ilave edilerek de servis yapılır.



Şekil 1. Alaşehir Kapaması / Alaşehir Kapatması üretim aşamaları

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

Alaşehir Kapamasının / Alaşehir Kapatmasının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu; özellikle hamurun ince açılması, şekil verilmesi ve pişirme aşaması bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Alaşehir Kapamasının / Alaşehir Kapatmasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Alaşehir Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda; Alaşehir Belediyesi, Alaşehir Lokantacılar ev Pastacılar Unlu Mamuller Fırıncılar Esnaf Odası ile Alaşehir Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve oranlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün servis şeklinin uygunluğu.
- Alaşehir Kapaması / Alaşehir Kapatması ibaresinin, logosunun 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.