

No: 280- Mahreç İşareti

ÇANKIRI YUMURTA TATLISI

Tescil Ettiren

ÇANKIRI BELEDİYE BAŞKANLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 280
Tescil Tarihi	: 18.12.2017
Başvuru No	: C2017/121
Başvuru Tarihi	: 14.08.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Çankırı Yumurta Tatlısı
Ürün / Ürün Grubu	: Tatlı/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çankırı Belediye Başkanlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Bulvarı No:19 Merkez ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret, ürün ambalajlarında veya restoran tabelalarında marka ile birlikte kullanılacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çankırı Yumurta Tatlısı Çankırı ili ile özdeşleşen, yöre halkı tarafından uzun yıllardır yapılan ve severek tüketilen şerbetli bir tatlı çeşididir. Özellikle bayramlarda, Ramazan ayında iftar yemekleri sonrasında, yöre halkının misafirleri için hazırladığı meşhur yemeği olan takım yemeği münüsüne mutlaka yapılan bir tatlıdır. Düğün ve özel günler için yapılan bu tatlı son yıllarda Çankırı'da açılan yöresel hamur işleri yapan işyerlerinde de yapılıp satılmakta ve sipariş üzerine imal edilmektedir.

Üretim Metodu:

Malzemeler (24 kişilik):

15 adet taze yumurta
6 yemek kaşığı (2 su bardağı ya da 200 gr) elenmiş un
1 tatlı kaşığı tereyağı

Şerbeti için:

6 su bardağı şeker
6 su bardağı su
2 damla limon suyu

Yapılışı:

Yumurtaların beyazı ve sarısı ayrılır. Önce beyazı koyu kıvama gelinceye kadar mikserle çırpılır. Çırpma işlemi mikserin minimum ayarında 10-12 dakika devam eder. Çırpma kabı ters çevrildiğinde malzemenin dökülmemesi gerekmektedir. Yumurtaların sarısı ayrı bir kaptaki çırpılarak daha önce çırpılan yumurta beyazının içine ilave edilir ve biraz daha çırpılır. Daha sonra elenmiş un, karışımın üzerine dökülerek çırpma işlemine devam edilir. Bir iki dakikalık çırpma işleminden sonra malzeme cam kaba dökülür ve önceden 175 derecede ısıtılan fırında 35 dakika pişirilir. Kullanılacak tepsinin bu tarife göre 27x40 santimetre ebatlarında ya da 30 cm çapında bir cam ya da bakır kap olması gerekir. Pişme sırasında fırın kapağının hiç açılmaması gerekir. Tatlı biraz bekletildikten sonra dilimlenir ve daha önce kaynatılmış ve ılımaya bırakılmış olan şerbet üzerine dökülür.

Şerbetin Yapılışı:

Şekerle su kaynatılır. İlk fokurdamadan sonra 5-6 dakika daha kaynatıp, 2 damla limon suyu ilave edilerek ılımaya bırakılır.

Yumurtaların taze ve oda sıcaklığında olması, kapların kuru olması ve tahta kaşık kullanılması önerilir. Şerbetleme sırasında tatlı ile şerbet ılık olmalıdır.

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

Çankırı'nın gastronomi kültüründe özel bir yeri olan yumurta tatlısı yöre ile özdeşleşmiş bir tatlıdır. Çankırı Belediyesinin 70 yaş üzeri kişilerle yaptığı sözel tarih çalışması sırasında yaşlıların anlatımlarında yumurta tatlısının yöreye özgü bir yiyecek olduğu, herkesin bu tatlının kıvamını tutturamadığı ve bunun için ustalık gerektiği ifadeleri yer almaktadır.

Denetleme:

Denetim Çankırı Belediyesi Koordinatörlüğünde, Çankırı Belediyesi, Çankırı Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü ve Çankırı Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliğinden alanında uzman/ürün hakkında bilgi sahibi birer kişi olmak üzere toplam 3 kişiden oluşturulan denetim komisyonu tarafından yürütülecektir. Denetim yılda en az bir kez ve ihtiyaç veya şikayet halinde ise her zaman yapılacaktır. Denetimlerde üretim metodunda belirtilen malzemelerin kullanılıp kullanılmadığı ve üretim metoduna uyulup uyulmadığı kontrol edilecektir.

Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim merci hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.