

No: 588 – Mahreç İşareti

BOLU KABAKLI GÖZLEMESİ

Tescil Ettiren

BOLU TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 26.04.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.11.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 588
Tescil Tarihi	: 10.11.2020
Başvuru No	: C2019/050
Başvuru Tarihi	: 26.04.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Bolu Kabaklı Gözlemesi
Ürün / Ürün Grubu	: Gözleme / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bolu Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Borazanlar Mahallesi D 100 Karayolu Caddesi No:42 BOLU
Coğrafi Sınırı	: Bolu ili
Kullanım Biçimi	: Bolu Kabaklı Gözlemesi ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Bolu Kabaklı Gözlemesi ibaresi ve amblem ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığı durumlarda, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bolu mutfak kültürünün önemli bir parçası olan Bolu Kabaklı Gözlemesi; bölgedeki gıda işletmelerinde tüketiciye sunulan, sevilerek tüketilen bir hamur işidir. Bolu ilinde üretilen kara kabağın tüketim şekilleri zamanla farklılaşmış, kısıtlı gıdalarla farklı ürünler üretmeye çalışan gıda işletmecileri gözlemeyi kara kabak kullanarak geliştirmişlerdir. Ürünün tarihsel gelişiminde; Bolu’da özel günlerde bir araya toplanılarak imece usulü kadınlar tarafından kabaklı gözleme yapıldığı bilinmektedir. Nesilden nesile aktarılarak günümüze değin gelen bu gözleme çeşidi Bolu’ya özgü ürünler arasında yer alır.

Bolu Kabaklı Gözlemesi; Bolu ilinde üretilen Latince tür adı *Cucurbita pepo* L. olan kara kabak kullanılarak yapılan Bolu’ya özgü, şekerli bir gözleme çeşididir. Yufka olarak açılan iki kat hamurun arasına rendelenmiş ve kavrulmuş kara kabaktan hazırlanan iç harcı konulur.

Bolu Kabaklı Gözlemesinin başlıca ayırt edici özellikleri aşağıda verilmiştir.

- 1- Bolu Kabaklı Gözlemesi, üretim aşamalarında ustalık becerisi ve kullanılan bileşen listesi önemli bir yer tutar.
- 2- Bolu’da yetiştirilen; kendine has renk ve tadı bulunan kara kabak iç harcı hazırlanmasında kullanılır.
- 3- Mayasız olarak hazırlanan hamurun yapımında; kıvamına ve tekstür özelliklerine olumlu katkısı nedeniyle genellikle kaynak suyu kullanılır.
- 4- İç harcının hazırlanmasında karabiberin yanında beyaz şeker de kullanılır.
- 5- Gözleme pişirildikten sonra üzerine beyaz şeker ile kavrulan tereyağının sürülmesi gözlemenin karakteristik tat ve lezzet oluşumunu sağlar.

Üretim Metodu:

Bileşen Listesi

Hamur: Özel amaçlı buğday unu, su, tuz.

İç Harcı: Bolu ilinde yetiştirilen kara kabak (Soyulup haşlanmış, ezilmiş ve/veya rendelenmiş), kuru soğan, tereyağı, ay çiçek yağı, beyaz şeker, tuz, karabiber.

İç Harcın Hazırlanması

Kara kabaklar soyulur, doğranır, haşlanır veya çiğ olarak rendelenir. Ardından doğranmış kuru soğan; tereyağı ve ay çiçek yağı eklenerek kavrulur. Haşlanmış ya da rendelenmiş kara kabak eklenerek kısık ateşte kavurma işlemine devam edilir. Kabaklar yumuşayınca kavurma sonlandırılır. Daha sonra bu karışıma beyaz şeker, karabiber ve tuz eklenerek karıştırılır. Böylelikle gözlemenin içine konulacak harç hazırlanmış olur. Harcın oda sıcaklığında soğuması sağlanır.

Hamur Hazırlanması

Özel amaçlı buğday unu, su ve tuz eklenerek bu karışım yoğrulur ve hamur hazırlanır. Hamur kıvamının yumuşak olması sağlanır. Hamur hazırlamada maya kullanılmaz. Hamur hazırlandıktan sonra 20-30 dakika kadar dinlenmeye alınır.

Pişirme

Dinlenen hamur 70-80 gram arasında bezelere ayrılır. Ayrılan hamur üzerine özel amaçlı buğday unu serpilerek ince şekilde açılır. Hamurun açılmasında her aşamada oklava kullanılır. Açılan hamurun ince olmasından dolayı oklavaya sarılarak gözere serilir. Gözer (Gözleme üstünde şekil ve iz bırakmaya yarayan bir tür elek) üstüne serilen bir kat hamur üzerine iç harcı konulur ve üstüne bir kat daha açılmış hamur serilir. El ile bastırarak karşılıklı bu iki hamurun kenarlarının birbirine yapışması sağlanır. Daha sonra sac ocakta pişirilir.

Sıcak sac ocakta çevrilerek pişirilen gözlemelerin üstüne beyaz şeker ile kavrulan tereyağı sürülür ya da tercihen kaymakla birlikte servis edilir.



Şekil 1. Bolu Kabaklı Gözlemesi

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

Geçmişe eskiye dayanan ve ürün hazırlamada kullanılan bileşenler bakımından farklılaşan Bolu Kabaklı Gözlemesinin üretiminde ustalık becerisi önemli rol oynar. Bolu’da yetiştirilen kara kabak kullanılır. Üretildiği bölge ile ün bağı bulunan Bolu Kabaklı Gözlemesinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler, Bolu Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Bolu Ticaret ve Sanayi Odası, Bolu Belediyesi, Bolu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Bolu İl Sağlık Müdürlüğünden birer üyenin katılımı ile en az 3 kişiden oluşacak denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler yılda en az 1 kez yapılır ve 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl Bolu Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii, Bolu Kabaklı Gözlemesinin mahreç işareti amblemi kullanımı, bileşen listesine uygunluk ve “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun olarak üretim yapılıp yapılmadığını kontrol eder. Denetim esnasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.