

No: 1625 – Mahreç İşareti

ALACA HİNGALİ

Tescil Ettiren
ALACA BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.02.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.08.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1625
Tescil Tarihi	: 06.08.2024
Başvuru No	: C2023/000088
Başvuru Tarihi	: 28.02.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Alaca Hingali
Ürün / Ürün Grubu	: Manti / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Alaca Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Denizhan Mah. Zübeyde Hanım Cad. No: 2 Alaca ÇORUM
Coğrafi Sınır	: Çorum ili Alaca ilçesi
Kullanım Biçimi	: Alaca Hingali ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Alaca Hingali ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Alaca Hingali, iç harcı yağsız dana etinden elde edilen kıyma ve soğandan oluşan, 4 cm kareler halinde kesilip 8 kulaklı bohça şeklinde kapatılan hamurların suda haşlanması ile yapılan bir mantıdır. Mantının üzerine inek sütünden yapılan tereyağı yakılarak servis edilir. Alaca Hingali hazırlanan sarımsak suyuna ya da yoğurda batırılarak yenir.

Alaca Hingalinin ayırt edici özellikleri iç harcı, bükülme şekli ve servis şeklidir. Alaca Hingalinin geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınırın mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 porsiyon Alaca Hingali üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Hamur için:

1 kg çok amaçlı buğday unu
1 yumurta
30 g tuz
1 l su

İç malzeme için:

250 g yağsız dana kıyma
1 tane orta boy soğan
5 g karabiber
10 g pul biber
10 g tuz
Bir diş sarımsak

Sos için:

5 diş sarımsak
5 g tuz
200 g tereyağı
250 g yoğurt

Alaca Hingalinin hazırlanması:

Yumurta, un, tuz ve 1 l su karıştırılarak katı bir hamur elde edilir. Hazırlanan hamur bezelere bölünür ve 30 dk. dinlenmeye bırakılır. Yarım saat dinlenen hamur ince bir şekilde büyükçe açılır. Sonra bir bıçak yardımıyla büyük karelere ayrılır.

İç harcı için, küçük küçük doğranan kuru soğan kıymanın içine eklenir. Pul biber, karabiber, sarımsak ve tuz da eklenerek iyice yoğrulur. Kesilen hamurların içine hazırlanan iç harçtan koyulur. Hamurun bir köşesinden bir ortasından birleştirilerek büzülür. Büzme şekli 8 kulaklı olacak şekilde olur.

Bu aşamadaki en önemli ustalık Hingalin delikleri kapanmayacak, içine su girecek şekilde birleştirilmesidir.

Bükülen hamurlar içinde tuzlu kaynayan su olan tencereye atılır. Tencerenin altının harlı yanması gerekir. Hamurlar suyun içinde 4-5 dk. pişirilir. Hamurun büzülen tarafı alta dönmeye başladıysa pişmiş demektir. Kevgir yardımıyla hamurlar suyun içinden alınır.

Alaca Hingalinin sosu için, dövülen sarımsağın üzerine hingalin pişirildiği sudan eklenir. Servis edilen hingal tabağının ortasına koyulan bir kâsenin içinde bu sos servis edilir. Alaca Hingalinin üzerine eritilen tereyağı gezdirilir ve servis edilir.

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

Alaca Hingalinin geçmişi eskiye dayanır. Alaca ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Alaca Hingalinin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler, Alaca Belediyesi koordinatörlüğünde; Alaca Belediyesi, Alaca Kaymakamlığı, Alaca Ticaret ve Sanayi Odası, Alaca İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuda uzman birer üyenin katılımı ile 4 kişiden oluşacak denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından üretimde kullanılan bileşenlerin uygunluğunu, hamurun hazırlanması, şekli ve sunumu başta olmak üzere üretim metoduna uygunluk ile Alaca Hingalinin coğrafi işareti ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenecektir.

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.