

**No: 250 – Mahreç İşareti**

**ESKİŞEHİR MET HELVASI**

Tescil Ettiren

**ESKİŞEHİR TİCARET ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.05.2010 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.11.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

**Değişiklik İlanı:**

16.03.2020 tarih ve 73 sayılı Bülten

<b>Tescil No</b>	: 250
<b>Tescil Tarihi</b>	: 30.11.2017
<b>Başvuru No</b>	: C2010/026
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 12.05.2010
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Eskişehir Met Helvası
<b>Ürünün Adı</b>	: Helva
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Eskişehir Ticaret Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: İki Eylül Cad. No: 28/6 ESKİŞEHİR
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Eskişehir
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Markalama

### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Un, yağ, şeker, sitrik asit monohidrat ve su kullanılarak lif haline getirilmiş, 2 cm çapında ve 7,5 cm uzunluğunda yuvarlak olarak hazırlanan, yatay kesilmiş bir şekerleme cinsidir.

Met Helva ismini met(çubuk) ve aşık kemiği ile birlikte oynanan bir sokak oyunundan aldığı rivayet edilmektedir. Met helvası, bu oyunun sonucunda yenilen tarafın helva çekmesiyle oluşan bir gelenektir.

### **Üretim Metodu:**

Met helvası üretimi 6 aşamada gerçekleşir.

#### **1. Hamurun hazırlanması:**

- 50 kg Un (50/55 randıman – Baklavalık böreklik)
- 18 lt Ayçiçeği yağı (1. Sınıf rafine vinterize yemeklik ayçiçek yağı)
- Un, hamur yoğurma kazanına konur ve kazanın altındaki ocak kısık ateşte açılarak yağ ilavesi yapılır.
- Yağda unun kavrulması sırasında sürekli karıştırılarak kıvam kontrolü yapılır.
- Isıtma işlemi sırasında ayçiçeği yağı ilave edilirken hamurun kıvamına dikkat edilmelidir ( kulak memesi sertliği diye tabir edilen kıvamda olmalı).
- Sıcaklık:75 - 85 °C arasında olmalıdır.
- Süre: ısıtma işlemi ve karıştırma 4 - 4,5 saat, yağda unun kavrulması işlemi sürekli karıştırılarak devam edilir.
- Yağda unun kavrulma işlemi tamamlandıktan sonra oda sıcaklığında bir gün dinlendirilir.
- Met helvası kakaolu veya sade olarak üretilebilir. Kakaolu üretilecekse hamurun içine 200 gr kakao katılmalıdır.

#### **2. Şerbetinin Kaynatılması**

- 12 kg toz şeker.
- 4 – 5 litre su
- 12 ml sitrik asit monohidrat
- Şeker kaynatma kazanına toz şeker, su ve sitrik asit ilave edilerek ocak yakılır.
- Şeker şerbetinin (140 °C ) oluncaya kadar kaynatma işlemine devam edilir.
- Kaynatma işlemi tamamlandıktan sonra mermer tezgahın üzerine serilerek soğumaya bırakılır.

#### **3. Ağartma**

- Şeker şerbeti soğuduktan sonra ağartma askısına asılarak ağartma işlemine devam edilir. Ağartılan şeker şerbeti önce silindir haline ve daha sonrada yuvarlanarak çember şekli verilir.

#### **4. Çekme**

- Önceden hazırladığımız hamur tepsiye 4-5 cm kalınlıkta yayılır.
- Çember haline getirilen şeker hamurun üzerine konur.
- Şekerin üzeri hamur ile kapatılır ve sonra 5 – 7 kişi tepsini etrafında yan yana dizilip şekerle kaplanmış hamur çekilerek tepsi boyutuna kadar genişletilir.
- Tepsi boyutu kadar açılan hamur şeker karışımı, katlanarak yeni açma işlemi gerçekleştirilir.
- Hamur şeker karışımı homojen oluncaya yoğurma ve çekme işlemine devam edilir.

## 5. Fıtıl ve Kesim

- Homojen hale getirilen Şeker hamur karışımı 4 – 5 cm çapında, 30-35 cm uzunluğında koparılır.
- Bu parçalar ustalık ve özenle 2 cm çapında 120-125 cm uzunlukta fıttiller haline getirilir.
- Fıtıl haline getirilen met helvalar. El ya da makine yardımı ile iki santim çapında ve 7,5 cm boyunda kesilerek ambalaja hazır hale getirilir.

## 6. Ambalaj

- Kesimi tamamlanan ürün, çeřitli ambalajlara dizilerek veya açık olarak istenilen miktarda tüketime sunulur.
- Ürünün yaklaşık raf ömrü 3 aydır ve oda sıcaklığında saklanmalıdır. Fakat vakum poşet içine %25 karbondioksit ve %75 azot ihtiva eden gıda gazı basılarak raf ömrü 12 aya kadar uzatılabilir.

### **Denetleme:**

“Eskişehir Ticaret Odası koordinatörlüğünde, Eskişehir Ticaret Odası Yönetim Kurulu tarafından belirlenecek bir kişi, Eskişehir Ticaret Odası Tarım rnleri İmalat ve Ticareti Meslek Komitesinden bir uzman ve Eskişehir İl Tarım ve Orman Müdürlüęünden bir uzman olmak üzere toplam üç kişiden oluşacak denetim merciıyla denetim işlemleri yürütülecektir

Komisyon Eskişehir Met Helvasının retim metoduna uygun olarak üretilip üretilmediği konusundaki denetimlerini yılda en az bir defa yapar. Őikyet zerine veya gerekli görülen hallerde de her zaman denetim yapılabilir.