

No: 1864 – Mahreç İşareti

ILGAZ KEŞKEĞİ

Tescil Ettiren

ILGAZ İLÇESİ KÖYLERE HİZMET GÖTÜRME BİRLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.02.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.06.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1864
Tescil Tarihi	: 01.06.2026
Başvuru No	: C2025/000061
Başvuru Tarihi	: 23.02.2025
Coğrafi İşaretin Adı	: Ilgaz Keşkeği
Ürün / Ürün Grubu	: Keşkek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ilgaz İlçesi Köylere Hizmet Götürme Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Gazidede Mahallesi Hükümet Konağı No: 3/1 Ilgaz ÇANKIRI
Coğrafi Sınır	: Çankırı ili Ilgaz ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ilgaz Keşkeği ibareli aşağıda yer verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ilgaz Keşkeği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ilgaz Keşkeği, dövülmüş buğday ile hazırlanan, Ilgaz ilçesinin kültürel ve sosyal yaşamında önemli bir yere sahip geleneksel bir yemektir. Kendine özgü yapım tekniği ve pişirme yöntemiyle ayırt edici bir niteliğe sahiptir.

Ilgaz Keşkeğinin üretiminde, keşkeklik buğday; tavuk (but veya göğüs), dana (but veya bel kısmı) ya da kuzu eti (but veya bel kısmı) ve tereyağı ile birlikte, 1377 sayı ile coğrafi işaret olarak tescilli Çankırı Kaya Tuzu kullanılır.

Ilgaz Keşkeği üretiminde yörede “caba” olarak bilinen toprak kaplar kullanılır ve yemek geleneksel taş fırınlarda pişirilir.



Şekil 1: Caba

İçine keşkek malzemeleri konulan cabalar önceden ısıtılmış taş fırınlara yerleştirilir ve fırınların ağzı çamurla kapatılır. Ilgaz Keşkeği odun ateşinde yaklaşık 6 saat boyunca pişirilir. Fırından çıkarılan pişmiş keşkek, tahta kaşık yardımıyla hızlıca karıştırılır, dövülür (güdülleme işlemi) ve bu sayede yumuşak, sakız kıvamında bir doku kazanır.

Ilgaz Keşkeği, yörede yalnızca bir yemek olarak değil, aynı zamanda toplumsal birlik ve dayanışmanın simgesi olarak da önem taşır. Düğün, bayram, özel günler ve toplu etkinliklerde mutlaka yer verilen bu yemek, özellikle Ramazan aylarında imece usulü olarak hazırlanır ve iftar sofralarında sunulur. Ilgaz Keşkeğinin servisi sıcak olarak yapılır ve günlük olarak tüketilir.

Ilgaz Keşkeği Ilgaz ilçesinin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Ilgaz Keşkeğinin tüm üretim aşamaları coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Üretim Metodu:

Ilgaz Keşkeği bileşen listesi (1 kg keşkeklik buğday için):

- 1 kg keşkeklik buğday (dövülmüş, kabukları alınmış)
- 1 kg et (tavuk, kuzu veya dana)
- 200 ml ayçiçek yağı
- 300-350 g tereyağı
- 50 g Çankırı Kaya Tuzu (Tescil no: 1377)
- 2-2,5 l su

Ilgaz Keşkeği üretiminde kullanılan keşkeklik buğday geleneksel yöntemle üretilir veya keşkeklik buğday üreticilerinden temin edilir.

Geleneksel yöntemle keşkeklik buğday üretimi:

Ilgaz Keşkeğinin yapımında kullanılan keşkeklik buğday, yöreye özgü geleneksel yöntemlerle hazırlanır. Hasat edilen buğdaylar öncelikle kaynar suda haşlanarak kabuklarının yumuşaması sağlanır. Haşlanan buğday, gölgede veya güneşte serilerek kurutulur. Kuruyan buğdaylar, yörede yaygın olarak kullanılan dibeklerde tokmak yardımıyla dövülerek dış kabuklarından ayrılır. Dövme işleminin ardından buğday elenerek kabuk ve kepek parçalarından tamamen arındırılır. Son aşamada buğday bol su ile yıkanarak temizlenir ve keşkek yapımına hazır hale getirilir.

Geleneksel yöntemle hazırlanan veya hazır olarak temin edilen keşkeklik buğday, caba adı verilen toprak tencereye alınır.

Et tercihe göre tavuk, kuzu veya dana eti olarak seçilir. Tavuk etinde but ve göğüs; kuzu veya dana etinde ise but ya da bonfile tarafı tercih edilir. Kuzu ve dana eti birkaç parçaya ayrılır. Et, buğdayın üzerine yerleştirilir. Ardından sıvı yağ, tereyağı ve Çankırı Kaya Tuzu eklenir. Son olarak su eklenir ve cabanın ağzı kendi kapağı ya da alüminyum folyo ile sıkıca kapatılır.

Pişirme işlemi taş fırında gerçekleştirilir. Fırın, keşkeğin pişirilmesinden yaklaşık üç saat önce odun ile yakılarak ısıtılır. Hazırlanan caba, uzun saplı tahta kürek yardımıyla fırının içine yerleştirilir. Fırının kapakları çamurla sıvanarak kapatılır ve caba yaklaşık altı saat boyunca fırında bekletilerek Ilgaz Keşkeğinin pişmesi sağlanır.

Altı saatlik pişirme süresi sonunda caba fırından çıkarılır. Keşkeğin içerisinde su kalmadığı için bir su bardağı kadar kaynamış su eklenir. Daha sonra güdüleme adı verilen, keşkeğin tahta kaşıkla hızlıca karıştırılması işlemi uygulanır. Güdüleme Ilgaz Keşkeğinin özdeşleşmesini, sakızlaşmasını sağlayan aşamadır.

Hazırlanan Ilgaz Keşkeği, sıcak olarak servis edilir ve aynı gün içerisinde tüketilir.

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

Tarihsel geçmiş ve üretim yöntemiyle farklılık gösteren Ilgaz Keşkeğinin üretimi ustalık gerektirir. Ürünün üretildiği coğrafi alan ile ün bağı bulunmaktadır. Bu nedenle tüm üretim aşamaları, belirlenen coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Ilgaz Keşkeği denetimleri Ilgaz İlçesi Köylere Hizmet Götürme Birliği koordinatörlüğünde; Ilgaz İlçesi Köylere Hizmet Götürme Birliğinden, Ilgaz İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Ilgaz Yerel Eylem Grubu Derneğinden birer kişinin katılımıyla, üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yerine getirilir.

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 miktarlarının uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Ilgaz Keşkeği ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin ve logonun 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.