

No: 778 – Mahreç İşareti

ÇANKIRI TUTMAÇ ÇORBASI

Tescil Ettiren
ÇANKIRI BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.06.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 778
Tescil Tarihi	: 01.06.2021
Başvuru No	: C2020/309
Başvuru Tarihi	: 22.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Çankırı Tutmaç Çorbası
Ürün / Ürün Grubu	: Çorba / Yemekler ve Çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Çankırı Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Cumhuriyet Mah. Atatürk Bulvarı No: 15 ÇANKIRI
Coğrafi Sınırı	: Çankırı ili
Kullanım Biçimi	: Çankırı Tutmaç Çorbası ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çankırı Tutmaç Çorbası; yufka şeklinde açılıp küçük parçalar halinde kesilen tutmaç hamurunun sıcak suda haşlanması ve içerisine mercimek ile sarımsaklı yoğurt koyulmasıyla üretilen yöresel çorbadır. Tereyağında hazırlanan ve kavrulmuş kıyma, nane ile toz kırmızı biberden oluşan sos, çorbanın üzerine döküldükten sonra servis edilir.

1990 yılı Çankırı Kültür ve Turizm Envanterinde ve 2005 yılında Çankırı Belediyesi tarafından bastırılan "Çankırı Yöresi Yemek Kültürü" kitabında yer alan Çankırı Tutmaç Çorbasının geçmişi, eskiye dayanır. Çankırı'nın yemek kültürü içerisinde önemli bir yer tutar ve özellikle kış aylarında tüketilir. Üretimde kullanılan tutmaçlar, kış hazırlıkları yapılırken hazırlanıp kurutulur. Coğrafi sınırdaki tutmaçlar, paketlenmiş olarak da satılır. Sosunda kavrulmuş kıyma kullanılan Çankırı Tutmaç Çorbasının coğrafi sınıra özgü üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Çankırı Tutmaç Çorbasının üretiminde, Çankırı'dan elde edilen kaya tuzunun kullanılması tercih edilir.

Tutmaç için malzemeler:

- 900 g buğday unu
- 3 adet yumurta
- 9 g kaya tuzu
- 400 ml su (oda sıcaklığında)

Tutmaçın yapılışı: Malzemeler derin bir kaptaki karıştırılır. İhtiyaç duyuldukça su eklenerek, ele yapışmayacak kıvamda bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Hamur, 4-5 parçaya (parçaya) bölünür. Her parça 1 mm kalınlığında açılıp 5 dk bekletilir. Açılan hamurlar, aralarına un serpilerek üst üste konularak 4 parmak genişliğinde şeritler halinde kesilir, şeritler üst üste konularak 1-2 mm genişliğinde kesilip küçük kare şeklinde hamurlar elde edilir. Temiz çarşaf üzerinde kurutulur.

Çankırı Tutmaç Çorbasının üretiminde kullanılacak kurutulmuş tutmaçların, paketlenmiş olarak satın alınması da mümkündür.

Çorbanın malzemeleri:

- 170 g yeşil mercimek
- 160 g tutmaç
- 1 diş sarımsak

- 180 g yoğurt
- 14 g tereyağı
- 150 g kavrulmuş kıyma
- 5,5 g toz kırmızı biber
- 4,6 g kuru nane
- 9 g tuz
- 1,5 litre su

Çorbanın yapılışı: Kaynamış suya kaya tuzundan 1/2 tatlı kaşığı eklenip mercimekler haşlanır ve kara suyu süzülür. Daha sonra yeni su kaynatılır, süzülen mercimekler ve tutmaçlar eklenerek haşlanır. Çorba pişince dinlenmeye bırakılır.

Sarımsaklı yoğurt hazırlanır ve yoğurdun kesilmemesi için içerisine çorbanın suyundan biraz eklenerek karıştırılır. Bu karışım yavaş yavaş çorba tenceresinin içerisine karıştırılarak eklenir. Tuz ilave edilip karıştırılır.

Diğer tarafta çorbanın sosu için bir tava içerisine tereyağı konularak eritilir. Üzerine nane, toz kırmızı biber ve kavrulmuş kıyma eklenip kaynatılır.

Çankırı Tutmaç Çorbası servis tabağına konulduktan sonra üzerine sıcak sos dökülür ve servis edilir.

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

Çankırı Tutmaç Çorbasının geçmişi eskiye dayanır. Sosunda kavrulmuş kıyma kullanılan Çankırı Tutmaç Çorbasının coğrafi sınıra özgü üretim metodu, ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Çankırı Tutmaç Çorbasının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetim mercii; Çankırı Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Çankırı Belediyesi, Çankırı İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Çankırı Kahveciler ve Lokantacılar Esnaf Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşur. Denetimler yılda 1 defa düzenli olarak ve ayrıca şikâyet halinde veya gerekli görülen durumlarda her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan malzemelerin uygunluğu; üretim metoduna uygunluğu; sosun kavrulmuş kıyma ile hazırlanması; Çankırı Tutmaç Çorbası ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Çankırı Belediyesi, denetime ilişkin raporları düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderir.

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.