

No: 256 – Mahreç İşareti

KIRŞEHİR ÇULLAMASI

Tescil Ettiren

AHİLER KALKINMA AJANSI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 17.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 256
Tescil Tarihi	: 01.12.2017
Başvuru No	: C2017/092
Başvuru Tarihi	: 17.08.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Kırşehir Çullaması
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ahiler Kalkınma Ajansı
Tescil Ettirenin Adresi	: Cevher Dudayev Mah. Vatan Cad. No:42/1 Merkez NEVŞEHİR
Coğrafi Sınır	: Kırşehir
Kullanım Biçim	: Coğrafi işaretin adı; işletmenin menü, servis kâğıtları vb. unsurlar üzerinde ayrıca işletmenin görülebilecek bir alanında veya marka ile birlikte kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kırşehir Çullaması tavuk etlerinden yapılan yöre adı ile özdeşleşmiş yemektir. Yemeğin ana bileşenleri tavuk eti, tavuk suyu, tereyağı ve undur.

Kırşehir Çullamasının üretim metodunda, yörede doğal ortamda gezen tavukların etleri kullanılmaktadır. Bu sebeple tavuk eti ve tavuk suyunun, ürünün oluşumunda lezzet bakımından önemli etkisi bulunmaktadır. Ayrıca yemeğin hazırlanması ustalık gerektirmektedir. Bununla birlikte Kırşehir Çullamasının servisi yemeğe özgüdür.

Üretim Metodu:

Kırşehir Çullaması üretiminde kullanılan bileşenler ve miktarları Tablo 1’de bulunmaktadır.

Tablo 1.

BİLEŞEN	MİKTAR
Tavuk eti	1 bütün tavuk
Un	2 su bardağı un
Tavuk suyu	8 su bardağı tavuk suyu
Ayçiçek yağı	½ çay bardağı
Tereyağı	2 yemek kaşığı
Tuz	1 tatlı kaşığı
Kırmızı pul biber	1 tatlı kaşığı
Domates salçası	½ yemek kaşığı

Ayrı bir tencerede tavuk haşlanmalı ve tavuk suyu süzülmalıdır. Tavada 2 su bardağı un ile yarım çay bardağı ayçiçek yağı, un pembeleşinceye kadar kavrulmalıdır. Kavrulan un soğuyunca, 8 bardak tavuk suyu azar azar ilave edilerek un özenmeli ve ardından tuz ile salça eklenerek pelte kıvamını alıp kaynayıncaya kadar pişirilmelidir. Bu işlem sırasında hamurun topaklanmamasına dikkat edilmelidir. Orta yoğunlukta kıvam elde edilmelidir. Ancak kıvam yoğun olur ise tavuk suyu ilavesi yapılabilir. Yaklaşık olarak mevcut karışım 5-6 dakika kaynatılmalı ve ocaktan alınarak yayvan tabaklara boşaltılmalıdır.

Haşlanmış tavuk eti önceden didiklenip, hazırlanan karışımın üzerini kapatacak şekilde yerleştirilmeli ve üstüne kırmızı pul biber ilave edilmiş kızgın tereyağı dökülerek servis edilmelidir.

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

Kırşehir Çullaması yörenin önemli kültürel miraslarından biri olup yöre ile özdeşleşmiş meşhur bir yemektir. Gerek ürünün pişirilmesi gerekse sunum şeklinin özelliği uzun yılların bilgi ve deneyimi ile yöre ustalarının sağlanmaktadır.

Denetleme:

Ahiler Kalkınma Ajansı koordinatörlüğünde; Kırşehir Belediyesi ve Kırşehir İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden ürün hakkında bilgi sahibi alanında uzman birer kişiden oluşacak denetim merci tarafından periyodik olarak ve şikâyet halinde denetimler yapılacaktır.

Denetim kriterleri; malzemelerin özellikleri ve karışım oranları denetlenecektir. Ayrıca ürünün üretim metodu ve sunum şekli denetlenecektir. Bununla birlikte coğrafi işaretin kullanımı denetlenecektir.

Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim merci hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.