

No: 399 – Mahreç İşareti

ŞUHUT KEŞKEĞİ

Tescil Ettiren

ŞUHUT BELEDİYE BAŞKANLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.01.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.12.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 399
Tescil Tarihi	: 11.12.2018
Başvuru No	: C2017/012
Başvuru Tarihi	: 30.01.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Şuhut Keşkeği
Ürün / Ürün Grubu	: Keşkek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Tescil Ettiren	: Şuhut Belediye Başkanlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Pazar Mah. Cumhuriyet Cad. Şuhut / AFYON
Coğrafi Sınırı	: Afyon İli Şuhut İlçesi
Kullanım Biçimi	: Denetimlerde tescile uygun üretim yaptığı belirlenen üreticiler Şuhut Keşkeğini simgeleyen logoyu ürün etiketinde kullanma yetkisine sahip olacaktır. İlgili coğrafi işaret logosu ve 'Şuhut Keşkeği' coğrafi işareti üreticinin firma logosu ile birlikte aynı etikette bulunabilecektir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Coğrafi bölge olarak, Ege bölgesinin en doğu kısmında yer alan Şuhut, Afyon'un güneyindedir ve Batı Anadolu'yu İç Anadolu'ya bağlayan eşik arazi üzerinde bulunur. İlçenin gelenekselleşmiş, doğum, asker uğurlama, düğün, kutlama, bayram, hacı uğurlama, adak, hayır, buluşma gibi özel zamanlarda yapılan ve günün her öğününde tüketilebilen yöresel yemeği keşkektir.

Şuhut keşkeği, diğer keşkeklerden yöresel hammadde temini, bileşenlerinin hazırlığı, pişirme ve sunum usulleri ile ayrılır. Buğdayın kabuğu soyulmuş ve yıkanmış hali göce olarak adlandırılır. Şuhut keşkeği geleneksel olarak yörede yetişen buğdaydan yapılmış göce ve yörede yetişen nohut ile yapılır. İlçede yürütülen ekonomik faaliyetlerden en önemlisi büyükbaş hayvan yetiştiriciliğidir. Şuhut keşkeğinde de yörede yetiştirilen büyükbaş hayvanların belirli bölümleri kullanılır. Bu kısım sırt kısmının kuyruğa yakın bölümüdür ki yöresel adıyla zıpkın olarak ifade edilir. Zıpkın eti hayvanın sırt kısmından kuyruğa yakın bölgesinden tercih edilir. Her sığırdı 5 adet sakral omurun birleşmesinde oluşan os sacrum 'zıpkın' ilk kuyruk omuru ile eklenmiştir. Bu bölgenin yağ dokusu ince ve sık bulunduğu için etin kalitesi yüksektir. Ayrıca zıpkının kemiği hayvanın en yoğun ilikli bölgesidir ve içerdiği yağ keşkeğin kıvamını almasını sağlar. İlaveten aynı miktarda kemiksiz kırmızı et eklenir. Bölge meralarında doğal beslenen büyükbaşların zıpkın eti ve kemiksiz eti Şuhut keşkeğine geleneksel tadını verir.

Şuhut Keşkeğini diğer keşkeklerden ayıran başlıca özelliklerden bir diğeri ise sırsız toprak çömlekte ve odun ateşinde ısınan taş fırında pişirilmesidir. Bu tip çömlek insanoğlu tarafından 5000 yıldır kullanılırken günümüzde unutulmak üzere olup kullanım kolaylığı sunduğu için sırlı toprak kaplara yerini bırakmak üzeredir. Bölgede ise talebin yoğunluğu nedeni ile aktif çömlek ustaları mevcuttur. Yöresel taş fırın; fırın taşı, fırın taban taşı, fırın kuyusu, cehennemlik, cehennemlik ile fırın taban katmanları, kavisli tavan ve baca bölümlerinden oluşur. Yörede bu fırınları yapan ustalar bulunmakta ve geleneği devam ettirecek olan çırakları yetiştirmektedirler. Taş fırın yapımı ustalık gerektirdiği kadar kullanan fırıncılarda birer ustadır. Pişirme işleminde fırın ısısı öncesinde ve esnasında kontrollü bir şekilde takip edilir. Günümüzde taş fırınlara ısı göstergeleri konulsa da ustalar pişme ısını deneyimleri ile anırlar. Gün boyunca içerisinde pide, ekmek, haşhaşlı bükme yapılan fırınlara akşamüzeri keşkek konulur ve 12-15 saat pişirilir. Uzun pişme süresi keşkeğin kolay hazmedilebilen ve aromatik bir ürüne dönüşmesini sağlar. Toprak çömlek fırın taşı sıcaklığıyla ısınarak tüm malzemelerin aynı oranda pişmesini sağlar. Toprak çömlekler ilk kullanımı öncesi yağlanarak taş fırında bir gece boyunca bekletilir ve ikinci gece ise içinde kemik kaynatılarak çömlek içerisinde doğal koruyucu bir katman oluşumu sağlanır. Şuhut Keşkeği rayihasını ve lezzetini artıran diğer bir unsur ise taş fırında kullanılan odun tipidir ki bunlar meşe, gürgen ve kızılğaçtır.

Ayrıca Şuhut keşkeğinde Afyon Kaymağı kullanılır. Afyon kaymağı coğrafi işaret tescilli bulunan, doğal ve yöresel bir üründür. Afyon Kaymağı keşkeğin taş fırından alınıp kemiklerin alınmasının ardından karıştırma (dövme) öncesinde ilave edilir. Kaymağın koyu ve yağlı özü Şuhut Keşkeğinin lezzetini özerkleştirirken, besin öğelerindeki bol protein ve kalsiyum ile niteliğini artırır. Şuhut Keşkeği son aşamada 30 ila 40 dakika etler lif lif

oluncaya kadar dövme (karıştırma) işlemine tabi tutulur. Dövme tahtadan dövme kepçesi ile kuvvetli bir şekilde aralıksız yapılır. Dövme tüm parçalar özleşene kadar devam eder. Şuhut Keşkeği kıvama gelince dövme işlemi tamamlanır.

Besin Değerleri (100g)	min	maks
Protein	14 g	17 g
Yağ	7 g	10 g
Lif	7 g	9 g
Demir	3 mg	5 mg
Kalsiyum	60 mg	75 mg
Sodyum	100 mg	130 mg

Şuhut Keşkeği Enerji ve Besin Öğeleri Tablosu (100 g için)

Enerji Değeri (kj ve kcal)	1161,13 kj/275,31 kcal
Yağ (g)	7,15
-Doymuş Yağ (g)	3,15
Karbonhidrat (g)	38,04
-Şekerler (g)	0,43
Protein (g)	14,70
Tuz (g)	0,12

Üretim Metodu:

Malzemeler

Orta büyüklükte toprak çömlek içinde pişmiş 8 kg'lık Şuhut Keşkeği için:

% 50 göce	(±%5 et oranına bağlı olarak değişebilir)
% 25 zıpkın eti	(±%5 göce oranına bağlı olarak değişebilir)
% 20 kemiksiz et	(±%5 göce oranına bağlı olarak değişebilir)
% 4 nohut	(±%2 kullanım oranına göre değişebilir)
% 1 kaya tuzu	(±%0,25 damak tadı tercihine bağlı olarak değişebilir)
Bir adet orta boy lola kemiği	
8-10 litre ılık içme suyu	(fırının sıcaklığına göre değişebilir)
250-300 gram Afyon Kaymağı	

Hazırlık aşamasının öncesinde taş fırın ısı kontrolü sağlanır. Şuhut Keşkeğinin pişirilmesi için taş fırın sıcaklığının 220-280°C'ye ulaşmış olması ve gün boyunca kullanılmış olması gerekir. Akşam saatlerinde sıcaklığı uygun görülen taş fırın son kontrolü teyit edilir.

Göce ve nohut ayıklanır ve yıkanır. Toprak çömleğin tabanına zıpkın eti ve kemiksiz et yerleştirilir. Lola kemiği de etin üzerine uygun bir şekilde yerleştirilir. Göce, nohut ve tuz ilave edilir. İçine tüm malzemelerin yerleşmiş olduğu toprak çömleğin ağzına yaklaşacak kadar ılık su ilavesi yapılır. Toprak çömleğin ağzı kapatılır ve taş fırın içine fırın ustası tarafından yerleştirilir. Yerleştirme fırın sıcaklığına bağlı ustalık gerektirir. Fırın kapağı kapatılır. Pişirme işlemi 12 ila 15 saat boyunca kontrol edilmeksizin devam eder. Pişirme sona erdiğinde sıcaklığı yüksek olan toprak çömlek korunaklı bir şekilde fırın ustası tarafından alınır.

Toprak çömlek içinden tüm kemik parçaları ayrıştırılır. Kıvamı kontrol edilerek ihtiyaç dâhilinde yoğunluğu fazla ise uygun miktarda sıcak su ilavesi yapılır. Bu ilavenin usta kontrolünde yapılması gerekir ki keşkek kıvamı sağlanabilsin. Afyon Kaymağının eklenmesinin ardından 30 ila 40 dakika boyunca Şuhut Keşkeğine özel dövme kepçesi ile ezilerek tüm malzemeler lif lif oluncaya dek karıştırılır. Bu işlem yörede 'dövme' olarak adlandırılır. Dövme tüm parçalar üniform bir hal alana ve özleşene kadar devam eder. Şuhut Keşkeği kıvama gelince dövme işlemi tamamlanır.

Sıcaklığını toprak çömlek içinde koruyan Şuhut Keşkeği sunum öncesi 15 ila 30 dakika dinlendirilir. Dinlendirme sonrası direkt tüketilebileceği gibi, isteğe bağlı olarak acı veya tatlı kırmızı toz biber, salça, tereyağı veya bitkisel yağın birlikte kızdırılması ile hazırlanmış sos eklenerek de tüketilebilir.

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

Şuhut Keşkeği yapımında geleneksel olarak bölgeden sağlanan ürünler kullanılmaktadır. Keşkek içerisinde bölgede yetişen nohut ve buğdaydan yapılmış göce; bölge meralarında doğal beslenen büyükbaşların zıpkın eti,

kemiksiz eti ve lola kemiği kullanılması esastır. Şuhut keşkeğinin piŐtiđi fırınlar ve mlekler özeldir ve yöredeki ustaların bilgi birikimi ile Őekillenirler. Bu nedenle Şuhut keşkeği yöredeki ustalar tarafından yapılmış fırın ve mleklerde piŐmelidir.

Denetleme:

Şuhut Belediye Başkanlığı'nın koordinatörlüğü ile Şuhut Tarım İlçe Müdürlüđü Temsilcisi, Sağlık İl Müdürlüđü Temsilcisi, Şuhut Esnaf ve Sanatkrlar Odası Temsilcisi, Şuhut Ziraat Odası Temsilcisi görevlendirilmiŐtir. Şuhut Tarım İlçe Müdürlüđü'nden 2 kiŐi diğer kurumlardan birer kiŐi olmak üzere oluŐturulan komisyon en az 3 kiŐinin katılımı ile gerçekleŐebilir. Yılda en az bir defa toplanacak olan komisyon Őikyet, Őüphe vb. beklenmeyen haller için plan harici toplantılar düzenleyecek, denetimi gerçekleŐtirecektir. Ürünün tanımlanan özellikleri ve metotları dahil ayrıca restoranda servis, pazarlama ve varsa ambalajlama proseslerini de içerecek Şekilde denetim yapılacaktır. Denetleme komisyonu üyelerinin denetim kaynaklı harcamaları denetlenen firmalarca karŐılanacaktır.

Denetim komisyonu, kamu veya özel kuruluŐlarından veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kiŐilerden denetimin gerçekleŐtirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim komisyonu hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.