

No: 279- Mahreç İşareti

AKÇAKOCA MELENGÜCCEĞİ TATLISI

Tescil Ettiren

DÜZCE İL GIDA TARIM ve HAYVANCILIK MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.09.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|--------------------------------|---|
| Tescil No | : 279 |
| Tescil Tarihi | : 18.12.2017 |
| Başvuru No | : C2017/127 |
| Başvuru Tarihi | : 12.09.2017 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Akçakoca Melengücceği Tatlısı |
| Ürün / Ürün Grubu | : Tatlı/Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Mahreç işareti |
| Tescil Ettiren | : Düzce İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü |
| Tescil Ettirenin Adresi | : Kültür Mah. 737 Cad. No:11 Merkez 81010 DÜZCE |
| Coğrafi Sınır | : Düzce ili Akçakoca ilçesi |
| Kullanım Biçimi | : Akçakoca Melengücceği Tatlısı ibaresi restoranlarda herkesin görebileceği şekilde büyük puntolarla yazılmalı ve menülerde Akçakoca Melengücceği Tatlısının özellikleri yazılı olan servis kağıdı kullanılmalıdır. |

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Akçakoca Melengücceği Tatlısı, Orta Asya'dan göç ederek Akçakoca'ya yerleşen ve "Manav" olarak adlandırılan Türklerin halen devam ettirdiği 700 yıllık geçmişe sahip bir lezzettir. Akçakoca Melengücceği Tatlısı Osmanlı Saray Mutfağına da girmiş lezzetlerden birisidir. Melen Nehri kenarında yetiştirilen mandaların sütünün kaymağının işlenmesi ile elde edilen ve "dartı" olarak adlandırılan iç malzemesi, tatlıya asıl lezzetini veren yöresel bir tattır. Akçakoca Melengücceği Tatlısı, Akçakoca'da yaşayan Manavlar tarafından halen geleneksel hali korunarak yaşatılan bir lezzettir. Geçmiş tarihlerde bu tatlının şerbetlenmemiş kuru hali ile Manavların birbirlerini ziyaret ettiklerinde ikram ettikleri bir ikram yiyeceği olduğu rivayet edilmektedir. Tatlı halen yörede özellikle düğünlerde ve bayramlarda yapılarak ikram edilmektedir.

Melengücceği Tatlısı'nın adı ile ilgili çeşitli rivayetler vardır. Melen Nehri, Akçakoca ilçesinden Karadeniz'e dökülmektedir. Geçmiş dönemlerde şerbetsiz olarak tüketilen bu tatlının eski Türkçede "güccek" olarak kullanılan "küçük ekmeç" manasına geldiği ve "Melen küçük ekmeç" anlamında "Melengücceği" adı verildiği rivayet edilmektedir.

Akçakoca Melengücceği Tatlısı, buğday unu, yumurta, süt, fındık yağı, kabartma tozu, sirke ve tuz ile tekniğine uygun hazırlanan hamurun oklavayla açılıp içine manda sütü kaymağından hazırlanan "dartı" ile ceviz veya fındık ilave edilerek hazırlanan hamurun yağda kızartılması ve sonrasında şerbet içinde bekletilmesi ile elde edilen bir tatlı çeşididir.

Kızartılarak elde edilen ürün şerbetlenmemiş hali ile kahvaltılarda "keş" adı verilen yöresel bir peynir ile, yine dağ çileğinden yapılan kendine has özel bir aroması olan dağ çileği reçeli ile veya kestane balı ile birlikte tüketilebildiği gibi şerbetlendikten sonra üzerine fındık veya ceviz içi serpilerek, kaymak veya dağ çileği reçeli ile de ikram edilebilmektedir.

Üretim Metodu:

Hamur Bileşenleri:

Akçakoca Melengücceği Tatlısı üretiminde temel olarak kullanılan malzemeler; buğday unu, yumurta, süt, fındık yağı, kabartma tozu, sirke ve tuz ile hamurun içerisine sürülen malzemenin elde edildiği manda veya inek sütü kaymağıdır.

Akçakoca Melengücceği Tatlısı hamuru için kullanılacak malzemeler:

- 2 su bardağı (240 gr) un,
- 1 yumurta,
- 1,5 çay bardağı (150 ml) süt,
- 1/2 çay bardağı (50 ml) fındık yağı,
- 10 gr kabartma tozu,
- 1 tatlı kaşığı (5 ml) sirke,
- 1/2 çay kaşığı (1-1,5 gr) tuz

Akçakoca Melengücceği Tatlısı'nın içinde kullanılacak malzemeler:

Dartı: Yörede manda veya inek sütü kaymağının kızartılması sonucu elde edilen ve Akçakoca Melengücceği Tatlısı'na iç olarak kullanılan malzemeye verilen isimdir. Hamurun içine sürülecek dartıyı yapmak için 300 gr manda veya inek sütü kaymağı kullanılır.

Hamurun arasına koymak için 200 gr ince çekilmiş fındık ya da ceviz içi kullanılır.

Akçakoca Melengüceği Tatlısı'nın kızartılması için kullanılacak malzemeler;
2 su bardağı (400 ml) fındık yağı,
Akçakoca Melengüceği Tatlısı'nın şerbeti için kullanılacak malzemeler;
3 su bardağı (500 gram) toz şeker,
3 su bardağı (600 ml) su,
1 tatlı kaşığı (5 ml) limonsuyu

Şerbeti hazırlamak için gerekli olan su ve şeker kaynatılır. Kaynamaya başladıktan sonra 10-15 dakika süreyle kaynama sıcaklığında tutulur. İçine limon suyu ilave edilip 2-3 dakika daha kaynatılır. Koyu kıvamlı bir şerbet elde edilir. Şerbet soğumaya bırakılır.

"Dartı" adı verilen ve tatlıya lezzeti veren iç malzemesinin hazırlanması için, manda veya inek sütü kaymağı derin bir tencereye koyularak ağır ateşte sürekli karıştırılarak pişirilir. Kaymaklar tortu haline gelince ocaktan alınır. Kıvamının çok koyulaşmaması gerekir. Hazırlanan dartı soğumaya bırakılır.

Un, kabartma tozu, tuz karışımına, yumurta, süt, sirke, fındık yağı eklenerek kulak memesi kıvamında homojen bir hamur elde edilene kadar yoğrulur. Hamurdan 80-100 gr büyüklüğünde bezeler hazırlanır ve üzeri temiz bir bez ile örtülerek 45 dakika-1 saat kadar dinlendirilir.

Hazırlanan hamur oklava ve un ile 60-70 cm çapında olacak şekilde ince bir hamur şeklinde açılır. Önceden hazırlanmış soğutulmuş "dartı" dan 2-3 kepçe açılan hamurun üzerine dökülür ve homojen bir şekilde hamurun her tarafına yayılır. Tatlı bu haliyle sade olarak hazırlanabileceği gibi içine ince öğütülmüş fındık veya ceviz içi de serpilip her tarafına homojen olarak yayılarak içli olarak da hazırlanabilir. Daha sonra bu hamur rulo olarak sarılır. Hazırlanan bu rulo hamur 6-7 cm uzunluğunda parçalar şeklinde kesilir. Kesilen parçaların her iki ucu büzüştürülerek birbirine doğru bastırılır ve küçük yuvarlak bir beze haline getirilir. Elde edilen bu bezeye elle bastırılarak 7-8 cm çapında 1-1,5 cm kalınlığında homojen yuvarlak bir şekil verilir.

Hamurun kızartılacağı yağ bir tencereye dökülür ve yağ kızdırılır. Hazırlanan ve şekli verilmiş olan yuvarlak tatlı hamuru yağın içine atılır ve alt üst edilerek her iki yüzeyi de rengini alıncaya kadar kızartılır. Kızaran hamur kevgir ile alınır, fazla yağı süzdürülerek 10 dakika dinlendirilir. Kızartılmış olan hamurlar önceden hazırlanmış ve soğutulmuş olan şerbet içine atılarak 5-6 dakika alt üst yapılarak şerbeti çekmesi sağlanır. Şerbetten çıkarılan tatlılar, üzerine çekilmiş fındık veya ceviz serpilerek ılık veya soğuk olarak servis edilir. Arzuya göre kaymak veya yöresel bir tat olan dağ çileği reçeli ile de ikram edilebilmektedir.

Akçakoca Melengüceği Tatlısı üretildikten sonra uygun koşullarda muhafaza edilmesi şartıyla 8-10 derece sıcaklıkta yaklaşık 5 gün saklanabilir.

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

Akçakoca Melengüceği Tatlısının yöreye özdeşleşmiş lezzetindeki en önemli malzeme, tatlının iç malzemesi olarak kullanılan "dartı"nın hammaddesi olan manda veya inek sütü kaymağıdır.

Denetleme:

Akçakoca Melengüceği Tatlısının coğrafi işaret usulüne uygun üretilip üretilmediğine dair denetimler, ürünün işlenmesi veya ilgili diğer işlemler hakkında yeterliliğe sahip olan, Düzce İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nün koordinatörlüğünde, Düzce Ticaret ve Sanayi Odası ve Düzce Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliği'nden birer uzmanın katılımıyla oluşturulacak bir komisyon tarafından gerçekleştirilecektir.

Komisyon, coğrafi işaret kullanımına ilişkin denetimi yılda bir defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda / şikayet halinde ise her zaman yapar ve sonuçları raporlar. Denetime ilişkin raporlar Düzce İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

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.