

Tescil No : 186
Koruma Tarihi : 06.12.2011
Başvuru No : C2011/086
Başvuru Sahibi : Merzifon Belediyesi
Başvuru Sahibinin Adresi : Sofular Mah. Cumhuriyet Cad. No:163/A
Merzifon AMASYA
Coğrafi İşaretin Adı : Merzifon Keşkeği
Ürünün Adı : Keşkek
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç İşareti
Coğrafi Sınırı : Türkiye
Coğrafi İşaretin : Merzifon
Kaynaklandığı Alan
Kullanım Biçimi : Markalama
Diğer bilgiler ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 15.03.2014 tarih ve 28942 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 06.12.2011 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Tescil No : 186
Coğrafi İşaret : Merzifon Keşkeği

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Merzifon Keşkeği genel olarak bayram sabahlarında, düğünlerde ve özel misafirlere ikram edilen besleyici ve doyurucu özelliği, hazminin kolaylığı ve uzun süre tadının damakta kalması özelliğiyle lezzetli bir yemektir.

Özellikle büyükbaş hayvan eti, nohut, aşurelik bütün buğday ile taş çömlerlede yaklaşık on iki saat odun ateşinde (taş fırınlarda) pişirilmesi ve çömlek içinde ahşap kaşık (çömçe) yardımıyla çarpılarak (dövülerek) bütün ürünlerin ezilerek lapa haline getirilmesi ve üzerine tereyağlı salça sos ilave edilerek sıcak ikram edilmesi ayırt edici özellikleridir.

Üretim Metodu:

Merzifon Keşkeğinin yapımında kullanılacak malzemeler; 1,800 gr. aşurelik bütün buğday, 0,20 gr. Nohut, 2,5 – 3 litre su, 500 gr. az yağlı - iri kemikli (kaburga kemiği) dana veya kuzu eti, 2 yemek kaşığı tuz, 2 yemek kaşığı tereyağı ve 2 yemek kaşığı salçadır.

Öncelikle keşkeğin pişirileceği taş çömlek yıkanıp temizlenir, içine konulacak malzemeler yapışmaması için hafif yağ sürülür, 1,800 gr. aşurelik bütün buğday dış kabuklarından ayrılarak iyice temizlenir. Temizlenen aşurelik bütün buğday bir defa bol su ile yıkanıp süzülür. Ardından 0,20 gr nohut yıkanır ve süzölmeye bırakılır. 500 gr. et yıkanır, damarları ve sinirleri ayıklanır. Malzemeler hazır hale getirilmiştir. Çömleğimizin içi belirtildiği gibi hafif yağlanır, tabanına önce 0,20 gr nohut üzerine de 1,800 gr aşurelik bütün buğday tamamen eklenir. Çömlek yarıya kadar dolmuştur. Çömleğin içindeki nohut ve aşurelik bütün buğdayın ortası açılır, sinirleri ve damarları alınmış etler yerleştirilip, etrafı çömleğin içinde bulunan aşurelik bütün buğday ve nohut ile kapatılır. Bu işlemde hemen sonra 2.5-3 litre su ilave edilerek en üstüne de 2 yemek kaşığı tuz ve 1 yemek kaşığı tereyağı konularak işlem tamamlanır. Çömleğin ağzı hava almayacak biçimde folyo ile sıkıca kapatılarak suyun çömleğin tamamına ulaşması için hafifçe sallanır. Suyun az gelmesi durumunda su ilave edilir.

Keşkek pişmeye hazır hale geldiğinde alevi sönmüş, köz halindeki taş fırının içine özellikle ekmek çıktıktan sonraki köz durumundaki ateşe akşamdan on iki saatte ağır ağır özlenerak pişmesi için yanlarına destek konularak düşmeyecek biçimde yerleştirilir. Közün sönmeye halinde odun ile ateş desteklenir. Bu zaman zarfında tüm malzemeler kaynar ve erir. On iki saatin sonuna da Keşkek fırından çıkartılarak 10-15 dk dinlenmeye bırakılır. Daha sonra ağzı açılan keşkek soğumadan hemen içinden etin kemikleri çıkartılır. Ardından çömçe (ahşap kaşık) ile bilek gücü yardımıyla çömleğin kenarlarına vura vura iyice çarpılır (dövülür). Bütün malzemeler lapa halini alır. 5 – 10 dk yeniden dinlendirilir.

Tescil No : 186
Coğrafi İşaret : Merzifon Keşkeği

Tuzsuz olması halinde bir miktar daha tuz ilave edilir. Bir tarafta tereyağı iyice eritilerek sıvı haline getirilir. Kızaran tereyağının içine salça ilave edilerek hafif ateşte çevrilir. Tereyağı ve salça sıvı halini aldığı anda ocaktan indirilir. Çarpılmış sıcak keşkek tabaklara alınır. Üzerine salçalı tereyağı dökülerek servis yapılır.

Denetleme:

Üretimin ve yukarıda belirtilen özellikteki keşkeklerin üretime uygun şekilde yapılıp yapılmadığının denetimi, mevcut kanun ve yönetmeliklere göre Merzifon Belediyesi koordinasyonunda; Merzifon Ziraat Odası'ndan bir kişi ve Merzifon Tarım İlçe Müdürlüğü'nden bir kişi şeklinde oluşturulacak iki kişilik komisyonca gerçekleştirilecektir. Komisyon üretim metodunda belirtilen malzemelerin içeriğini, hazırlanmasını, pişirilmesini ve sunumunun tanıma uygunluğunu yılda bir defa veya gerekli görüldüğü sürece kontrol edecektir.