

No: 291 – Mahreç İşareti

ANTEP KÖY KAHKESİ (GAZİANTEP KÖY KAHKESİ)

Tescil Ettiren

GAZİANTEP TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.07.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 291
Tescil Tarihi	: 25.12.2017
Başvuru No	: C2017/059
Başvuru Tarihi	: 14.07.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Köy Kahkesi (Gaziantep Köy Kahkesi)
Ürün / Ürün Grubu	: Kahke / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Sanayi Mah. 60092 No'lu Sok. Bina No: 15 Şehitkâmil Gaziantep
Coğrafi Sınır	: Gaziantep İli
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret, ürünün markasının kullanıldığı yerlerde marka ile birlikte ürünün üzerinde yer alabilir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antep Köy Kahkesi Gaziantep'te özellikle Ramazan Bayramlarında yapılan mayana (rezene), çörek otu, tarçın ve susam gibi baharatlar içeren özel bir kurabiyedir. Nohut mayası ile özel işlemlerden geçirilerek üretilir. Ağızda dağılan ve tazeliğini 3-4 ay koruyan bir üründür. Tazeliğini korumasındaki en önemli faktör mayalama işleminin diğer kurabiyelerden farklı olmasıdır.

Kahke 1900'lü yılların başında Antep'te ustalar tarafından Suriye'nin Halep şehrinde getirilmiş ve ilk olarak Ramazan aylarında çocuklara oruç tutmayı sevdirmek amacıyla yapılmış bir ürün olarak bilinmektedir. Antep Kahkesinin hem tuzlu hem de tatlı çeşitleri yapılmaktadır. Tescile konu olan Antep Köy Kahkesi tatlı bir Kahke çeşididir. Antep Köy Kahkesinin en önemli özelliği nohut mayasıyla yapılıyor olmasıdır. Nohut mayası Antep Köy Kahkesinin ağızda dağılılabildiği bir yapı kazanmasına ve dayanma süresinin uzamasına sebep olur. Ayrıca kullanılan baharatlar ve kahkenin şekli ürüne ayırt edici özelliklerini verir.

Üretim Metodu:

- 1- Nohut Mayası Yapılışı: Nohut mayası, nohutun parçalara ayrılarak fermantasyonu ile oluşan, ekşi mayanın aksine yapımı daha kısa süren ve daha kolay yapılan keskin kokulu, tatlı bir mayadır.

Tablo 1. de belirtilen miktarlar yaklaşık 500 gram nohut mayası içindir.

Tablo 1. Nohut mayası için gerekli malzemeler

Miktar (gr)	Malzeme adı
100,0	Nohut
70,0	Tam Buğday Unu
70,0	Kahkelik Un (%7 Protein içeriği olan özel amaçlı un)
225,0-250,0	İçme Suyu
5,0	Tuz

Nohut mayası, Antep Köy Kahkesi yapımından en az bir gece önceden yapılmalı ve kullanıma hazır hale getirilmelidir. Mayanın yapımına nohutların 4-5 parçaya ayırmasıyla başlanmalıdır. Nohudun kırılmış taneler halinde olması yeterlidir.

Parçalanmış nohutlar önceden kaynar su ile çalkalanmış cam kavanoza konular. Üzerine un ve tuz serpiştirilerek hafifçe sallanıp karışması ve hava alması sağlanır. Daha sonra 45-46°C'de olan su ilave edilir. Su ilavesi maya karışımının 2,5-3,0 cm yukarısına kadar yapılır. Su miktarının önemi yoktur. Sadece maya karışımının üzerini iyice kapatması sağlanmalıdır. Cam kavanozun ağzı çok sıkı olmayacak şekilde kapatılır. Bir gece boyunca mayalanması için beklenir. Yaklaşık olarak 15-16 saat beklenir. Mayalanma süresi boyunca ortam 45-46 0C civarında olmalıdır. Mayalanmaya başlandıktan sonra 3-4 saat içerisinde maya köpürmeye başlar. Mayalanma süresi tamamlandığında mayanın üzerinde biriken köpük toplanarak alınır. Diğer aşamalarda bu köpük kullanılır. Mayanın posası Antep Köy Kahkesi yapımı sırasında kullanılmaz. Elde edilen köpüğün tamamı alınarak Ön Maya denilen maya hazırlanır.

2- Ön nohut mayasının hazırlanması:

-200 Gram Kahkeli Un (%7 Protein içeriği olan özel amaçlı un)

-200 Gram İçme Suyu

-Elde edilen aktif maya köpüğünün tamamı

Yukarıda belirtilen malzemelerin tümü iyice karıştırılır. Daha sonra karışımın üzeri örtülerek 2-3 saat beklenir. Ön mayanın üzerinde hava kabarcıkları belirdiği zaman ön maya kullanıma hazır hale gelmiş demektir. Yapılacak Antep Köy Kahkesi miktarına göre en son elde edilen Ön Maya, su ve un ile çoğaltılıp, yeniden 2-3 saatlik mayalanmaya bırakılabilir. Antep Köy Kahkesi hamurunda kullanılacak olan Ön Nohut Mayasının Antep Köy Kahkesi üretiminden 1 gün önce hazırlanması ve kullanıma uygun hale getirilmesi gerekir.

3- Ön hamur elde edilmesi:

Ön hamur için gerekli olan tüm malzemeler bir kâseye alınıp karıştırılır. Yaklaşık 3-5 dakika yoğurularak kabarması için dinlendirilmeye bırakılır. Bu mayanın 1 gün kadar dinlendirilmelidir. Ortalama mayalanma sıcaklığı 42-46°C'dir ve mayalanma süresi 3-4 saattir. Ön hamur mayası oluştuktan sonra tercihen 1 gün daha bekletilmektedir. Tablo 2. de belirtilen malzemeler yaklaşık 550 gram Antep Köy Kahkesi üretiminde kullanılan Ön Hamur için gerekli malzeme miktarıdır.

Tablo 2. Antep Köy Kahkesi üretimi için gerekli olan Ön Hamur malzemeleri ve miktarları

Miktar (gr)	Malzeme adı
250,0	Un
180,0	Su
75,0	Ön Nohut Mayası
50,0	Toz Şeker
7,5	Kaya Tuzu
5,0	Mahlep

Ön hamur hazırlandıktan sonra ana hamur hazırlanır.

4- Antep Köy Kahkesi için ana hamur hazırlanması:

Aynı karıştırma kabında önce un ardından ön maya karıştırılarak yoğurma işlemi başlar. Hamur belirli bir kıvama gelince zeytinyağı ilave edilerek yoğurmaya devam edilir. Daha sonra oda sıcaklığında bekletilip yumuşatılan süt kreması ilave edilir. Süt kreması, Süt ve Süt Ürünleri ile ilgili Tebliğ ve Türk Gıda Kodeksine uygun özelliklerde olmalıdır. Karıştırma işlemi bittikten sonra hazır olan hamur 1-2 saat oda sıcaklığında bekletilmelidir. Tablo 3. de Antep Köy Kahkesi için gerekli olan 8 kg'lık Ana Hamur bileşenleri gösterilmektedir.

Tablo 3. Antep Köy Kahkesi üretiminde gerekli olan Ana Hamur için malzemeler ve miktarları

Miktar (gr)	Malzeme adı
2800,0	Şeker
1500,0	Kahkeli Un (%7 Protein içeriği olan özel amaçlı un)

1000,0	Susam
800,0	İrmik
670,0	Antep Kahkesi Ön Hamuru
600,0	Süt kreması
250,0	Tarçın
250,0	Çörekotu
130,0	Mayana (Rezene)

5- Antep Kahkesinin pişirmeye hazır hale getirilmesi

Antep Köy Kahkesi için hazırlanan Hamurdan yaklaşık 17 gr'lık parçalar kopararak ortası boş daire şekli verilir. Hazırlanan şekil verilmiş Antep Köy Kahkesi hamurları, teflon tepside kabardığı zaman birebirine temas etmeyecek aralıklarda dizilir. Antep Köy Kahkesi üzerine bütün olarak çırpılmış yumurta sürülür.

6- Pişirme

Hazır olan tepsiler yaklaşık 2 saat 42-45°C'de bekletildikten sonra önceden 180°C'ye ısıtılmış fırına konulur. Pişme süresi yaklaşık 20-25 dakikadır. Antep Köy Kahkesinin alt ve üstü hafif kızarıncı pişirme tamamlanmış demektir. Fırından alındığında çok kırılgan olur. Bu yüzden tepsiler hemen boşaltılmamalıdır. Üretilen Antep Köy Kahkeleri oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletilmeli ve daha sonra dikkatli bir şekilde tepside alınarak servis edilmelidir.

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

Antep Köy Kahkesi üretiminde kullanılacak olan maddeler ve oranları ile üretim yöntemi bu tescilde belirtilenlerle uyumlu olmalıdır.

Denetleme:

Gaziantep Ticaret Borsası koordinatörlüğünde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gaziantep İl Müdürlüğü, Gaziantep Gastronomi ve Turizm Derneği, Gaziantep Lokantacılar Kebapçılar Pastacılar Tatlıcılar ve Baklavacılar Odası, Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde görevli, konusunda uzman 5 kişiden oluşmaktadır.

Denetim Ekibi Antep Kahkesinin, belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Kanun Hükmüne uygun olarak gerçekleştirilecektir.

- 1- Antep Kahkesinin üretimi için kullanılan hamurların, mayaların ve diğer malzemelerin tariflere uygun miktarlarda kullanımının denetlenmesi
- 2- Antep Kahkesinin mayalanma ve pişirme sürelerinin uygunluğunun denetlenmesi

Denetimler, denetim merci tarafından periyodik olarak her yıl, gerekli gördüğün veya şikâyet olması halinde her zaman yapılabilir.

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.