

No: 226 – Mahreç İşareti

TARSUS HUMUSU

Tescil Ettiren

TARSUS TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 26.05.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.11.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 226
Tescil Tarihi	: 01.11.2017
Başvuru No	: C2017/047
Başvuru Tarihi	: 26.05.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Tarsus Humusu
Ürün / Ürün Grubu	: Humus / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Tarsus Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Şehitkerim Mah. 3416 Sok. No:39/201 Tarsus / MERSİN
Coğrafi Sınır	: Mersin İli Tarsus İlçesi
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tarsus Humusu yöre ile bilinirlik kazanmış özel bir yiyecektir. Tarsus'ta ilk Humus yapımı 1920'lerde başlamıştır ve günümüze kadar devam etmiştir. Ayrıca 'Eshab-ı Kehf'te Hıdırellez Günleri' kapsamında geleneksel olarak Tarsus Humus yarışmaları düzenlenerek ürün yapımındaki ustalık öne çıkarılmakta ve kültürel mirasın yaşatılması devam etmektedir.

Tarsus Humusu yöre ile özdeşleşmiş çok meşhur bir yiyecek olup yörede menüsünde sadece Tarsus Humusuna yer veren restoranlar yer almaktadır.

Tarsus Humusu pişmiş nohutların dövme bakır tas içerisinde tokmakla ezilerek içerisine tahin, limon suyu/tuzu, sarımsak ve çeşitli baharatlar ilave edildikten sonra üzerine kızdırılmış pul biberli yağ dökülmesi ve isteğe bağlı olarak pastırma eklenmesiyle hazırlanan ve sıcak olarak tüketilen bir yemek çeşididir.

Tarsus Humusunun yapımında Çukurova Bölgesi'nde hasat edilen yerli susamlardan üretilen tahin kullanılmaktadır.

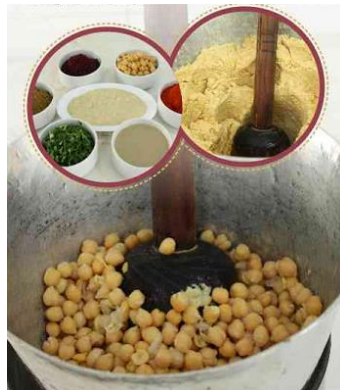
Tarsus Humusunun ayırt edici özelliği pişmiş nohudun tokmak ile ezilmesi sonucu elde edilen diri nohut ezmesinin pürüzlü tekstür yapıda olması ve sıcak olarak servis edilmesidir. Ayrıca ürünün uygun viskozitede yapımı ustalık gerektirmesidir.

Üretim Metodu:

Kullanılan Malzemeler:

3 kg nohut, 2 kg tahin, 1 çay kaşığı karbonat, 7-9 litre su, 25 g tuz, 15 g limon tuzu ya da 3-4 adet limonun suyu, 100 g doğranmış sarımsak

3 kg nohut kış mevsiminde (ortalama 20°C 'de) 9-10 saat, yaz mevsiminde (ortalama 30°C 'de) 5 saat süresince yaklaşık 7-9 litre suyun içerisinde bekletilerek ıslatılır. Ayrıca iyi pişmesi için tercihen 1 çay kaşığı karbonat eklenir ve yüksek ateş üstünde kaynayanaya kadar beklenir. Kaynamaya başlayan nohudun üzerindeki köpükler kevgir ile alınır ve kısık ateşte ortalama 1,5 saat daha kaynatılır. Nohutlar tamamen piştikten sonra ocaktan alınır ve kendi suyunda 1 saat dinlendirilir ve ezilebilecek yumuşaklığa getirilir. Pişmiş nohutlar süzülerek Humus Tası adı verilen ortalama 3 kg kapasiteli (derinlik 30cm - çap 25 cm) kalaylanmış dövme bakır tas içerisinde 10-15 dakika tokmakla ezilir.



Yaklaşık olarak her 3 kg nohut ezmesi için 2 kg tahin ilave edilerek iyice karıştırılır. Viskoz olan humus harcını seyreltmek için nohudun kaynatıldığı kendi suyundan yaklaşık 1 litre kadar başka bir kaba alınır, içerisinde 25 g tuz ve 15 g limon tuzu eritilir ya da 3-4 adet limonun suyu eklenir, tat vermesi için de 100 g doğranmış sarımsak eklenir ve nohut ezmesi harcı ile karıştırılır. Nohut ezmesi soğumaması, besin değerinin kaybolmaması ve dibinin tutmaması amacıyla servis yapılana kadar benmari ısıtma yöntemi için hazırlanmış alüminyum kazanlara konular ve kısık ateşin üzerine alınır. Harcı hazırlayan kişinin ustalığı humus harcının uygun viskozitede olması için önemlidir.

Sunum Malzemeleri :

1 çay kaşığı sumak ve kimyon, ince doğranmış maydanoz, 10-12 adet nohut taneleri, 3 - 4 yemek kaşığı zeytinyağı veya ayçiçek yağı ya da 1 - 2 yemek kaşığı tereyağı, 10-15 g pastırma, 2 çay kaşığı pul biber.



Zeytinyağlı sunum malzemeleri ve işlem adımları: 1 çay kaşığı sumak ve kimyon, ince doğranmış maydanoz ve 10-12 adet nohut taneleri hazırlanan humus harcının üzerine eklenir ve servisten önce sıcak olarak 3 - 4 yemek kaşığı zeytinyağı kızdırılıp içerisine 2 çay kaşığı pul biber konular ve istek üzerine 10-15 g pastırma ilave edilir.



Ayçiçek yağlı sunum malzemeleri ve işlem adımları: 1 çay kaşığı sumak ve kimyon, ince doğranmış maydanoz ve 10-12 adet nohut taneleri hazırlanan humus harcının üzerine eklenir ve servisten önce sıcak olarak 3 - 4 yemek kaşığı ayçiçek yağı kızdırılıp içerisine 2 çay kaşığı pul biber konular ve istek üzerine 10-15 g pastırma ilave edilir.



Tereyağlı sunum malzemeleri ve işlem adımları: 1 çay kaşığı sumak ve kimyon, ince doğranmış maydanoz ve 10-12 adet nohut taneleri hazırlanan humus harcının üzerine eklenir ve servisten önce sıcak olarak 1 - 2 yemek kaşığı tereyağı bir tava içerisinde kızdırılıp içerisine 2 çay kaşığı pul biber konular ve istek üzerine 10-15 g pastırma ilave edilir.

Tabaktaki sıcak Tarsus Humusu harcının üzerine yukarıda açıklanan zeytinyağlı, ayçiçek yağlı veya tereyağlı sunumun üzerine yaklaşık 2 yemek kaşığı tahin gezdirilir ve sıcak olarak servis edilir. Tarsus Humusunun servis sırasındaki merkez sıcaklığı ortalama 65 °C'dir.

Tarsus Humusu taze olarak tüketilmelidir.

Tarsus Humusunun yanında ekmek, söğüş domates, salatalık turşusu, biber turşusu, turp ve taze yeşillik ile servis edilmelidir.

Fiziksel ve Duyusal Özellikler:

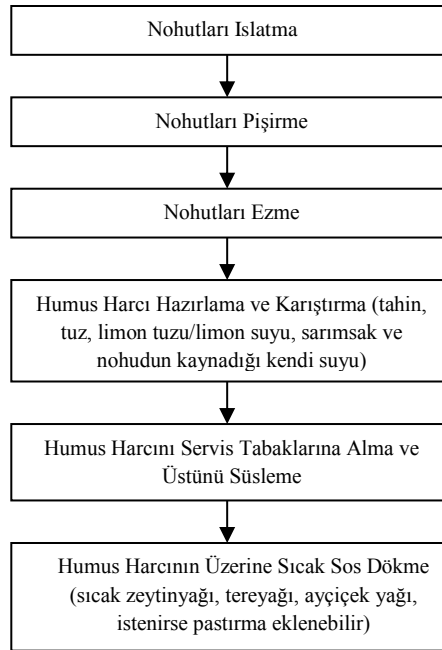
Koku: Yabancı koku olmamalıdır.

Görünüş: Taze servis edildiği için yüzeyde kuruma kesinlikle gözlemlenmemelidir. Yüzeye kurumayı önleyecek miktarda yağ dökülmeli ve baharatlar yüzeye homojen serpilmiş olmalıdır.

Duyusal ve Dokusal Özellikler: Tarsus Humus harcının iyi karışmış olmalı ne çok viskoz ne çok akışkan olmalıdır. Ağızda yumuşak bir his bırakmalı ve kolay çignenebilmelidir. Yabancı tat olmamalıdır.

Sıcaklık: Tarsus Humusu sıcak servis edilmelidir. (Merkez sıcaklık ortalama 65 °C)

Tarsus Humusu Hazırlama Şeması



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

Tarsus Humusu kültürel birikimin bir sonucu olarak yörede uzun yıllardır üretilen bilinirliği yüksek çok özel bir yiyecektir. Tarsus Humusunun üretiminde pişmiş nohutların dövme bakır tas içerisinde tokmakla ezilmesi ve diğer malzemelerinin eklenerek uygun kıvama getirilmesi ile birlikte sunumundaki çeşitlilik, ürünün yapımında ustalık gerektirmektedir.

Denetleme:

Tarsus Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Tarsus Belediyesi, Tarsus İlçe Tarım Müdürlüğü, Tarsus Ticaret ve Sanayi Odası ve Tarsus Ticaret Borsasından birer kişinin katılımı ile oluşturulacak alanında uzman / ürün hakkında bilgi sahibi toplam dört kişiden oluşan denetim mercii tarafından denetim işlemleri periyodik olarak ve ihtiyaç halinde her zaman ayrıca şikâyet üzerine denetimler yapılacaktır.

Denetim Kriterleri;

1. Üretim Metodunda tanımlanan malzemeler ve karışım oranları denetlenecektir.
2. Tarsus Humusunun kıvamı denetlenecektir.

3. Ürünün sunum şekilleri denetlenecektir.

4. Tarsus Humusu coğrafi işaretinin kullanımı denetlenecektir.

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