

No: 250 – Mahreç İşareti

ESKİŞEHİR MET HELVASI

Tescil Ettiren

ESKİŞEHİR TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.05.2010 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.11.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 250
Tescil Tarihi	: 30.11.2017
Başvuru No	: C2010/026
Başvuru Tarihi	: 12.05.2010
Coğrafi İşaretin Adı	: Eskişehir Met Helvası
Ürünün Adı	: Helva
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Eskişehir Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İki Eylül Cad. No: 28/6 ESKİŞEHİR
Coğrafi Sınır	: Eskişehir
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Un, yağ, şeker, sitrik asit monohidrat ve su kullanılarak lif haline getirilmiş, 2 cm çapında ve 7,5 cm uzunluğunda yuvarlak olarak hazırlanan, yatay kesilmiş bir şekerleme cinsidir.

Met Helva ismini met(çubuk) ve aşık kemiği ile birlikte oynanan bir sokak oyunundan aldığı rivayet edilmektedir. Met helvası, bu oyunun sonucunda yenilen tarafın helva çekmesiyle oluşan bir gelenektir.

Üretim Metodu:

Met helvası üretimi 6 aşamada gerçekleşir.

1. Hamurun hazırlanması :

- 50 kg Un (50/55 randıman – Baklavalık böreklik)
- 18 lt Ayçiçeği yağı (1. Sınıf rafine vintelize yemeklik ayçiçek yağı)
- Un, hamur yoğurma kazanına konur ve kazanın altındaki ocak kısık ateşte açılarak yağ ilavesi yapılır.
- Yağda unun kavrulması sırasında sürekli karıştırılarak kıvam kontrolü yapılır.
- Isıtma işlemi sırasında ayçiçeği yağı ilave edilirken hamurun kıvamına dikkat edilmelidir (kulak memesi sertliği diye tabir edilen kıvamda olmalı).
- Sıcaklık:75 - 85 °C arasında olmalıdır.
- Süre: ısıtma işlemi ve karıştırma 4 - 4,5 saat, yağda unun kavrulması işlemi sürekli karıştırılarak devam edilir.
- Yağda unun kavrulma işlemi tamamlandıktan sonra oda sıcaklığında bir gün dinlendirilir.
- Met helvası kakaolu veya sade olarak üretilebilir. Kakaolu üretilecekse hamurun içine 200 gr kakao katılmalıdır.

2. Şerbetinin Kaynatılması

- 12 kg toz şeker.
- 4 – 5 litre su
- 12 ml sitrik asit monohidrat
- Şeker kaynatma kazanına toz şeker, su ve sitrik asit ilave edilerek ocak yakılır.
- Şeker şerbetinin (140 °C) oluncaya kadar kaynatma işlemine devam edilir.
- Kaynatma işlemi tamamlandıktan sonra mermer tezgahın üzerine serilerek soğumaya bırakılır.

3. Ağartma

- Şeker şerbeti soğuduktan sonra ağartma askısına asılarak ağartma işlemine devam edilir. Ağartılan şeker şerbeti önce silindir haline ve daha sonrada yuvarlanarak çember şekli verilir.

4. Çekme

- Önceden hazırladığımız hamur tepsiye 4-5 cm kalınlıkta yayılır.
- Çember haline getirilen şeker hamurun üzerine konur.
- Şekerin üzeri hamur ile kapatılır ve sonra 5 – 7 kişi tepsini etrafında yan yana dizilip şekerle kaplanmış hamur çekilerek tepsi boyutuna kadar genişletilir.
- Tepsi boyutu kadar açılan hamur şeker karışımı, katlanarak yeni açma işlemi gerçekleştirilir.
- Hamur şeker karışımı homojen oluncaya yoğurma ve çekme işlemine devam edilir.

5. Fıtıl ve Kesim

- Homojen hale getirilen şeker hamur karışımı 4 – 5 cm çapında, 30-35 cm uzunluğunda koparılır.
- Bu parçalar ustalık ve özenle 2 cm çapında 120-125 cm uzunlukta fıtıllar haline getirilir.
- Fıtıl haline getirilen met helvalar. El ya da makine yardımı ile iki santim çapında ve 7,5 cm boyunda kesilerek ambalaja hazır hale getirilir.

6. Ambalaj

- Kesimi tamamlanan ürün, çeşitli ambalajlara dizilerek veya açık olarak istenilen miktarda tüketime sunulur.
- Ürünün yaklaşık raf ömrü 3 aydır ve oda sıcaklığında saklanmalıdır. Fakat vakum poşet içine %25 karbondioksit ve %75 azot ihtiva eden gıda gazı basılarak raf ömrü 12 aya kadar uzatılabilir.

Denetleme:

Eskişehir Ticaret Odası'nın koordinatörlüğünde, Anadolu Üniversitesi Türk Mutfağı Araştırma ve Uygulama Birimince belirlenecek bir öğretim görevlisi, Eskişehir Umum Lokanta ve Gazinocular Odası'ndan bir uzman kişi ve T.C. Eskişehir Valiliği İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nden bir uzman kişi olmak üzere toplam üç kişilik bir komisyonla denetim işlemleri yürütülecektir.

Komisyon Eskişehir Met Helvası'nın üretim metoduna uygun olarak üretilip üretilmediği konusundaki denetimlerini yılda en az bir defa yapar. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde de her zaman denetim yapılabilir.