

Tescil No : 171
Koruma Tarihi : 15.06.2010
Başvuru No : C2010/031
Başvuru Sahibi : Kadınhanı Belediye Başkanlığı
Başvuru Sahibinin Adresi : İstiklal Mah. İstanbul Cad. No: 28 Kadınhanı Konya
Coğrafi İşaretin Adı : Kadınhanı Tahinli Pidesi
Ürünün Adı : Pide
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç İşareti
Coğrafi Sınırı : Konya İli Kadınhanı İlçesi
Kullanım Biçimi : Markalama
Diğer bilgiler ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 06.04.2012 tarih ve 28256 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 15.06.2010 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Tescil No : 171
Coğrafi İşaret : Kadınhanı Tahinli Pidesi

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kadınhanı Tahinli Pidesi, bir porsiyonu yaklaşık 730 gr, kalınlığı 10-15 mm ve çapı 35-40 cm olan un, tahin, kaymak ve tereyağı ana maddeleri ile oluşturulan, fırında pişirildikten sonra isteğe bağlı olarak ılık, soğuk ve/veya üzerine şerbet dökülerek tüketilebilen bir pide çeşididir.

Diğer pidelerden farkı hamurun yoğrulması sırasında uygulanan katlama tekniği ile tahin, kaymak ve tereyağının hamurla tamamen bütünleşmesi ve pide hamurunun elastikiyet kazanmasını sağlayan kalitede un kullanılmasıdır.

Pişen pide, soğutulduktan sonra yenmeden tercihen 30 dakika önce soğutulmuş şerbet ile şerbetlenerek yenmeye hazır hale gelir. Ayrıca, tercihe bağlı olarak şerbet dökülmeden de yenebilir.

Üründe kullanılan un, TS 4500 standardına uygun, Orta Anadolu ve özellikle Konya ovasında yetişen sert buğdaydan elde edilen ekmeklik “SarılekTİP 650” undur. Tahin olarak, TS 2589:2006’ya uygun tahin kullanılır. Pidenin yapımında yağ olarak yöre hayvanlarının sütlerinden elde edilen TS 1331’e uygun tereyağı veya TS 1864’e uygun kremadır.

Ürünün oluşumunda kullanılan hammaddelerden isteğe bağlı olarak ilave edilen ceviz içi ise Kaman, Yalova, Yavuz ve Maraş türlerinden herhangi biri olabilir.

Her ne kadar üründe kullanılan hammaddeler benzer vasıflardaki emsalleri ile ikame edilebilse dahi yöreye özgü geleneksel yoğurma tekniği ve yöreye özgü volkanik fırın taşları ile kaplı kömür ateşli fırınlarda pişirme sonucunda ortaya Kadınhanı Tahinli Pidesi olarak ayırt edilebilen ürün çıkmaktadır.

Üretim Metodu:

400 gr’lık bir pide için; 250 gr un, 2.5gr yaş hamur mayası, 150 ml su, 2 gr tuz elastik bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Hazırlanan 400 gr’lık hamur mermer tezgah üzerinde el ile yaklaşık 30 cm çapa ulaşınca kadar açılır ve eller havada çapraz tutularak hamur mermer zemine vurularak, yufka şeklinde havada (katmer hamuru oluşturma gibi) açılır. İstenilen çapa eriştiğinde ise üzerine 260 gr tahin, 60 gr tereyağı (28-30°C ısıda) ile ve tereyağı yerine isteğe bağlı olarak krema da kullanılarak karıştırılır ve hamur kenarlarından içe doğru kapatılır. İstendiğinde son aşamada hamura ceviz içi de karıştırılabilir. Kenarları kapatılan hamur tel tel kıvama gelinceye ve orta sertlikte bir hamur elde edilinceye kadar el ile yoğrulur. Bu işlem sonucunda hamur 50 cm uzunluğunda bir rulo şeklini alır. Rulo, el ile sarmal şekilde sarılarak, pidenin pişirileceği kabın içine yerleştirilir ve 15 dakika kadar oda ısısında dinlendirilir. Bu sürenin sonunda, hamur pişirme kabının içine tamamen yayılabilmesi için el ile bastırılarak düzleştirilir. Son olarak üzerine 60 gr saf tahin homojen bir şekilde sürülür. Hamur tekrar oda ısısında 20 dakika dinlendirilir.

Altında cam kırıkları, tuz ve cüruf karışımı yer alan, taşları Konya’nın 8 km güneybatısında olan Sille yöresinden çıkan volkanik ve Andezit özellik taşıyan taşların kullanıldığı, meşe, çam ve sert odunlu ağaçların yakıldığı fırınlarda, 250 derece alevsiz köz ateşte 15-20 dakikada hareket ettirilerek pişirilir.

Fırından çıkarılan pide soğutulduktan sonra şerbetsiz yenebildiği gibi, şerbetlenerek de tüketilebilir.

Tescil No : 171
Coğrafi İşaret : Kadınhanı Tahinli Pidesi

Şerbeti bir pide için 350 gr şeker, 200 ml su ve mercimek büyüklüğünde limon tuzu kullanılarak kaynatılan koyu kıvamlı şerbet soğutulduktan sonra, soğuyan pidenin üzerine dökülür ve 30 dakika bekletildikten sonra servise hazır hale gelir.

Saklama Koşulları - Raf Ömrü :

Ürün üretim yerinde tüketilmeyecek ise tahin ve yağın dışarı sızması için gıda tüzüğüne uygun şeffaf ambalajda paketlenmek ve karton kutuya konmak suretiyle taşınabilir.

Ürünün raf ömrü ambalajlı şekilde, derin dondurucuda ambalajlı olarak 12 ay, 4-5°C derece buzdolabında yedi gün, oda ısısında dört gündür.

Denetleme :

Kadınhanı Tahinli Pidesi'nin denetimi, Kadınhanı Belediye Başkanlığı Koordinatörlüğünde kurulan bir denetim ekibi ile yılda en az iki kez şikayet halinde ise her zaman yapılır. Denetim ekibi Kadınhanı Tarım İlçe Müdürlüğü, Kadınhanı Esnaf ve Sanatkarlar Odası ve Kadınhanı Kaymakamlığı Toplum Sağlığı Merkezi Başkanlığı'ndan seçilen üyelerden oluşmaktadır. Ayrıca, Kadınhanı Belediyesinden bir görevli zabıta da denetimlerde görev alacaktır.

Denetim sırasında, ürün ile ilgili olarak ürünü oluştururken kullanılan hammaddelerin yukarıda tanımlanan özellikte olup olmadıkları gerek gözle ve gerekse numuneler, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve bağlı yönetmeliklere uygun şekilde alınıp, İlçe Tarım İl Müdürlüğü marifetiyle Konya Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğünde analiz ettirilir. Denetim sonucu komisyon tarafından değerlendirilir ve gerekirse yaptırım uygulanır. Ayrıca, denetim sırasında pişirme fırınlarının tanımlanan özellikte olup olmadığı da denetlenir ve kontrol edilir.