

Coğrafi İşaretin Adı: SİVAS KATMERİ**Tescil No:** 402**Tescil Tarihi:** 26.12.2018**Başvuru No:** C2017/055**Başvuru Tarihi:** 13.07.2017**Ürün / Ürün Grubu:** Katmer / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar**Coğrafi İşaretin Türü:** Mahreç işareti**Tescil Ettiren:** Sivas Ticaret ve Sanayi Odası**Coğrafi Sınırı:** Sivas ili**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Sivas katmeri su, un, yağ, yaş maya, yumurta sarısı ve tuzdan oluşan unlu mamuldür. İçeriğinde bulunan ürünlerin harmanlanmasıyla tuzlu bir lezzete sahiptir. Şekli dikdörtgen biçiminde yassıdır. Sivas katmeri yörede özellikle sabah kahvaltılarında ayrıca günün her saati tüketilebilen yerel bir üründür.

Sivas katmeri yöre adı ile bilinirlik kazanmış önemli yöresel değerler arasında bulunmaktadır. Ürünün hazırlanmasındaki tüm süreçlerle birlikte özellikle yoğurma ve pişirme tekniğindeki bilgi ve birikim nesiller boyu aktarılan önemli ayırt edici özelliğidir. Sivas katmerleri yaklaşık en fazla 25-30 cm uzunluk, en fazla 25-30 cm genişlik ve en fazla 4 cm arasında kenar yüksekliğine sahiptir.

Üretim Metodu:

Hamur içeriğinde yaklaşık olarak %20-%25 gr katı margarin veya tereyağı, %40-%60 un, %30-%40 su, %1,5 (en çok) yaş maya, en fazla %5 tuz kullanılmaktadır.

Yukarıdaki oranlara uygun olarak yağ, un, su, tuz ve yaş mayadan oluşan karışım homojen bir şekilde yoğrulur ve hamur kıvamını alması için 15-20 dakika hamur tezgâhına konularak bekletilmelidir.

Dinlendirilen hamur tekrar yoğrulduktan sonra üst üste adını da almış olduğu katmer biçiminde kat kat hale getirilir. Hamur, yoğunluğuna göre yaklaşık 10 -15 kez açılır. İlk iki veya üçüncü açılışta hamurun ortasına parçalara bölünerek dilimler halinde ya da katı yağ kalıp halinde bırakılır. Dilimler halindeki ya da kalıp halindeki yağ hamurun ortasına yerleştirildikten hemen sonra üzeri her iki taraftan hamurla katlanarak kapatılır. Kapatılan bu hamur yine yağ içerisinde dağılana kadar oklava ya da merdane yardımıyla açılır. Kat kat haldeki bu hamurlar her defasında açılarak iç içe mektup zarfı şeklinde katlanarak konumlandırılır. Daha sonra en alttaki hamurla bohça şeklinde kapatılır. Kapatılan bu hamur da yine yoğun bir baskı ile iyice genişletilerek oklava ya da merdane yardımı ile açılır. Katlanan hamur büyük karelere bölünerek kesilir ve kareler halindeki hamurlar dinlenmesi için biraz bekletilir sonra bu büyük kare şeklinde kesilen bu hamurlar tekrar açılarak son açma işlemi yapılır ve hamur katmer şekli olan dikdörtgen biçimine getirilir. Sivas Katmerinin özelliği kullanılan malzemelerin karışım oranı ile hamurun yoğurulma ile kıvamını aldıktan sonra hamurun üzerine katı yağ kalıp ya da parçalarını serpiştirip hamurun yanlardan katlanıp açılması ve bu işlemin sık sık yapılması ve yağ ile hamurun özdeşleşmesi ile gerçekleştirilmesidir.

Yoğrulma ve kat kat serilme işlemi tamamlanan ve kabaran hamurun yüzeyine ucu neşterli bıçak yardımı ile parmaklık biçiminde sıralı kesik çizgiler çizilmelidir. Neşterli bıçak kullanılmasının sebebi hamura zarar vermemek ve ince bir çizgi ile bahsedilen parmaklık şeklinin narin bir biçimde verilmesi amaçlıdır. Tüm bu işlemler yapıldıktan sonra hamurun yüzeyine yumurta sarısı ya da isteğe bağlı yumurta akı sürülmelidir.

Harmanlanmış ve kat kat edilmiş dikdörtgen katmer hamuru fırın küreği üzerine düzgün bir şekilde dizilerek 180- 200 °C sıcaklıktaki fırında 10-15 dakika pişirilmelidir. Ürünün üzerinde oluşan derin çizgilerden içi beyaz ve dış yüzeyi hafif kızarmış kahverengine yaklaşmış ise ürün pişme sürecini tamamlamış olur. Fırından alınan Sivas katmeri direk güneş ışığı ve nemden uzak ortamda satışa sunulmalıdır. Bu pişirme işlemi yapılırken Sivas' ta taş fırın bulunduran fırıncılarda yapılır. Çünkü taş fırında yapılan ürün elektronik ya da benzeri fırınlarda yapılan katmere nazaran daha lezzetli ve tat olarak farklılık taşır. Bu sebeple ürünün taş fırında yapılmasına özen gösterilir.

Sivas Katmerinin günlük olarak tüketilmesi uygun görülmektedir. Günlük olarak tüketilmemiş olan katmerin son tüketim tarihi en fazla üretim tarihinden itibaren 3 gün olmalıdır.

Kaynak: www.turkpatent.gov.tr