

Coğrafi İşaretin Adı: SİVAS PEZİK TURŞUSU / SİVAS PEZİK DAL TURŞUSU

Tescil No: 492

Tescil Tarihi: 12.03.2020

Başvuru No: C2018/051

Başvuru Tarihi: 06.03.2018

Ürün / Ürün Grubu: Pezik turşusu / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar

Coğrafi İşaretin Türü: Mahreç işareti

Tescil Ettiren: Sivas Ticaret ve Sanayi Odası

Coğrafi Sınır: Sivas ili



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sivas Pezik Turşusu / Sivas Pezik Dal Turşusu yöreye has özel bir turşu çeşididir. Ürünü farklılaştıran temel malzeme pezik pancar dalının (şeker pancarı hariç pezik ve diğer saplı her türlü pancar türleri) üretimde kullanılmasıdır.

Ürünün tarihsel gelişiminde, yöre insanının evlerinin önünde büyük kazanlar içerisinde bu turşunun üretiminin yapıldığı bilinmektedir.

Sivas ilinin kültürel birikimi ile günümüze taşınan bu ürün Sivas Pezik Turşusu / Sivas Pezik Dal Turşusu adı ile ünlenmiştir.

Üretim Metodu:

Pancar dalları yapraklarından ayrılacak şekilde budanır ve sadece sap şeklinde kalan pancar dalları kökünden de bir parmak mesafeden kesilerek tek tek kazan içerisinde kaynatılmış olan suyun içine bırakılıp 1-3 dakika haşlanır. Sonrasında haşlanan pancar dalları çıkarılıp soğuk suya bırakılıp 5-7 dakika bekletilir. Soğuk suya alınma işlemine şoklama denir ve bu işlem adımı ile üründe kararma olması engellenir.

Şoklama işlemi biten pancar dalları turşunun yapılacağı isteğe bağlı kaplara basma/doldurma işlemi yapılır. Ardından 5 kiloluk ürün için 8-10 baş sarımsak ezilip 80-100 g pul biber ayrıca tercihe göre kişniş, hardal tohumu, defne yaprağı, zencefil, tane karabiber, karanfil ve çubuk tarçın ve 100-110 g ufalanmış kaya tuzu ile üzerini tamamlayacak kadar su eklenip karıştırılır. Harmanlanan bu karışım, basma/doldurma yapılan kaba eklenir ve içerisine 3-5 adet limonun suyu ya da bu miktara uygun şekilde limonsuyu ile 1 su bardağı sirke eklenir. Tüm bu işlemler tamamlandıktan sonra kabın ağzına dereotu ya da tercihen maydanoz yerleştirilip kapak sıkıca kapatılıp 1- 3 hafta bekletilerek mayalanması sağlanır. Sürenin sonunda tüketime hazır hale gelir.

Kaynak: www.turkpatent.gov.tr