

Tescil No : 174
Koruma Tarihi : 27.12.2011
Başvuru No : C2012/012
Başvuru Sahibi : Samsun İç Bölge Belediyeler Birliği
Başvuru Sahibinin Adresi : 25 Mayıs Mah. Cami Sokak Belediye Sarayı Kat:1
Havza Samsun
Coğrafi İşaretin Adı : Samsun Kaz Tiridi
Ürünün Adı : Kaz Tiridi
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç İşareti
Coğrafi Sınırı : Türkiye
Coğrafi İşaretin : Samsun
Kaynaklandığı Alan
Kullanım Biçimi : Markalama
Diğer bilgiler ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 13.11.2012 tarih ve 28466 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 27.12.2011 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Dr. Elif B.AKIN
Enstitü Başkanı a.
Markalar Dairesi Başkanı

Tescil No : 174
Coğrafi İşaret : Samsun Kaz Tiridi

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kaz eti, bulgur pilavı ve yufka ekmek ile hazırlanan yöresel yemektir. Samsun Kaz Tiridi yemeğinin yapımı sabır işidir, yaklaşık olarak Samsun Kaz Tiridi'nin hazırlanması 3-3,5 saat sürer. Yıllardır değişmeyen lezzetiyle Samsun Kaz Tiridi kış aylarının vazgeçilmez yemeği haline gelmiştir.

Üretim Metodu:

Kazın hazırlık malzemeleri:

1 adet kaz
1,5 kg. kepek
Yarım kg tuz
Orta boy kase ile 30 kase un (Terbiyelemek için 1 yemek kaşığı tuz, 1 lt su)

Bulgur pilavı hazırlık malzemeleri:

2 yemek tabağı bulgur (Hazırlarken 1 lt su,1 yemek kaşığı tuz, 1 su bardağı sıvı yağ)

30 adet yufka ekmeği

Malzemeler 10 kişiliktir.

Tirid için Kaz üretimi:

10-12 yumurtadan sonra kaz kuluçkaya yatar. Kuluçka dönemi Şubat-Nisan ayları arasındadır. Kaz yavrusunun yumurtadan çıkış süresi ise 28-32 gündür

Kaz yavrularının çabuk toparlanabilmesi için badik otu toplanarak yumurta karışımı ile lapa yapılıp kaz yavrularına verilir.15 gün sürede kaz yavruları yem yeme durumuna gelerek arpa kırığı, buğday ve yeşil alana salınarak doğal beslenmeye döner. Bu döneme Kaz Palazlanma dönemi denir.

Kazın lezzetli olabilmesi için özel bakıma ihtiyacı vardır. 2 veya 5'er li gruplar haline bölünmüş yerlere atılarak arpa buğday mısır karışımı verilir. Bu gibi yerlere konularak beslenmesinin sebebi kazın hareket alanını daraltarak besi almasıdır.

Kazlar 1 aylık süre zarfında besi aldıktan sonra kesime girer ve kaz kesimi yapılır.

Kaz temizlenmesi kuru yolma ve sıcak suya atılarak tüyleri temizlenir. Fakat kuru yolma kazın derisine daha az zayıt verdiği ve kaz yağının dışarıya akmasını engellediği için kuru yolma tavsiye edilir. Daha sonra ütöleme adı verilen kazın alınmayan çok ince tüylerinin yakılması ile tüy yolma işi biter. Kaz tüyleri yolunduktan sonra iç temizlenmesi safhasına gelinir bu aşamadan sonra bol su ve saf sabunla kaz güzel bir şekilde yıkanarak durulamaya alınır. Durulama bittikten sonra kazın iç organları boşaltılır. Bu kazın karın kısmını yarararak iç organlarının boşaltılır sonrasında kazın iç kısmının bol su ile yıkanması gerekmektedir. Boşaltma esnasında iç kısımdan çıkan yağlar karın boşluğuna tekrar konulur bu işlem tamamlandıktan sonra kazın iç kısmındaki yağlarının erimemesi için kazın 1 günlük derin dondurucuya konularak bekletilmesi gerekir.

Donan kaz gevrekleşmesi için 1,5 kg kepek ile sıvanır ardından suyla yıkanır ve içi çıkartılarak temizlenir. İçi dışı tuzlanarak (yarım kg) suyunun akması için bir yerde asılı bekletilir. Çünkü suyla yeniden yıkanan kaz suyunun ete çekmiş olabilir. Kaz etindeki suyun tamamen kurumaması için bekletilir. Su tamamen kaybolduktan sonra un ile terbiyelenerek yani kaz etinin üzerine un serpilerek terbiyelenmiş olur. Kaz pişirilmeye hazır hale gelmiş olur.

Tescil No : 174
Coğrafi İşaret : Samsun Kaz Tiridi

Piştirme aşaması için evlerde bulunan ocakların (şömine benzeri) üstündeki çengeller vardır. Buraya kaz boynundan asılarak pişirilmeye hazır hale gelir. Ocak çaprazlama odunların çatılması ile tutuşturulur. Her tarafın iyice pişirilmesi için arada döndürülür. Akan yağların toplanması için asılı duran kazın altına tava veya tepsi yerleştirilir. Kor haline gelen ateşin etkisiyle kaz iyice pişer, kazın rengi kırmızılaşır ve derisi çıtır çıtır olur. Artık kaz pişmiş demektir. Kaz asılıp pişerken alttaki tavaya akan yağa Tirid denir. Yani kazın eti değil de pişerken ki akan yağ Tirid'i oluşturmaktadır. Tepsidede toplanan yağlar ateş üzerine yakılarak kıvamına getirilir ve kazın üstüne sürülür. Kalan yağlar iyice yakılarak daha sonra kullanılabilir.

Bu arada başka bir ocakta hazırlanan bulgur pilavı yapıldıktan sonra pilavın üzerine kazın yağı serpiştirilerek bulgur pilavı hazırlanır. Kaz eti parçalanarak pilav tepsi üzerine dağıtılır.

En ince şekilde hamurdan yufka açılır. Yufkanın ince olması esastır. Kaz asılıp pişerken alttaki tavaya akan yağa yufkalar bandırılır ve yufka yağlı olur. Tirid (kaz yağı) yufka ile birleşir. Tiride bandırılan yufkalar daha önce hazırlanan bulgur pilavı ve kaz etinin yanına konularak yufkayla birlikte elle pilav ve kaz eti yenir.

Denetleme:

Samsun Kaz Tiridi yemeğinin üretimindeki denetimi 555 sayılı KHK hükümlerine uygun olarak Türkiye Cumhuriyeti Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı bünyesinde Samsun Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'ne bağlı Kavak, Ladik, Havza, Vezirköprü ve Asarcık Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğü ile Ladik Köylere Hizmet Götürme Birliği tarafından oluşturulacak bir komisyon tarafından yapılacaktır.

Komisyon Samsun Kaz Tiridi'nin 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.