

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

[Lisätään 1 kohdassa esitetty nimi:] ”Savolainen mustikkakukko”

EU-nro: [ainoastaan EU:ssa]

[Rasti oikeaan kohtaan:] SAN () SMM (x)

1. [SAN:N TAI SMM:N] NIMI TAI NIMET

” Savolainen mustikkakukko ”

2. JÄSENVALTIO TAI KOLMAS MAA

Suomi

3. MAATALOUSTUOTTEEN TAI ELINTARVIKKEEN KUVAUS

3.1. Tuotelaji [liitteen XI mukaisesti]

Luokka 2.3 Makeis-, leipomo-, konditoria- ja keksituotteet

3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

”Savolainen mustikkakukko” on vuokaan tehty umpinainen ruiskuorinen leivonnainen, jonka sisällä on mustikkatäyte. Siinä on pääosin rukiinen kuori. Kuori on maultaan makea ja väriltään vaaleanruskea. Täyte on maultaan raikas ja väriltään tumman sininen, lilaan vivahtava. Täyte on kostea. Leivonnaisen muoto vaihtelee pyöreästä suorakaiteen muotoiseksi.

”Savolainen mustikkakukko” eroaa tavanomaisista marjapiirakoista rakenteensa vuoksi. Leivonnaisen marjat pysyvät mehevinä umpinaisen rakenteen takia. Ruis- ja ohrajauhot tekevät kuoresta rapean. Leivonnaisen täyteenä käytetään metsässä kasvaneita villimustikoita (*Vaccinium myrtillus*).

”Savolaisen mustikkakukko” -leivonnaisen valmistus:

Kuoren raaka-aineet: voita tai margariinia (myös laktoositon), sokeria, ruisjauhoja, ohrajauhoja (tarvittaessa mureuttamaan kuoren rakennetta) ja leivinjauhetta.

Vaahdotetaan pehmeän rasvan joukkoon sokeri ja lisätään jauho-leivinjauheseos (pääosa ruisjauhoa). Valmiista taikinasta noin ¾ painellaan uunivuoan pohjalle ja reunoille.

Täyte: Metsämustikoita (*Vaccinium myrtillus*), perunajauhoja (tarvittaessa sitomaan kosteutta) ja sokeria tai hillosokeria.

Taikinalla vuorattu vuoka täytetään mustikoilla. Mustikat voivat olla kokonaisia, survottuja tai hilloa. Mustikoiden joukkoon voi laittaa perunajauhoja sitomaan kosteutta. Mustikoiden rakennetta ja makeutta voi säätää käyttämällä sokeria tai hillosokeria. Jäljelle jääneestä taikinasta kaulitaan tai taputellaan vuoan päälle kansi, jolla mustikat peitetään. Kannen sulkemisen ja tiivistämisen jälkeen mustikkakukko paistetaan uunissa 170–200 asteessa noin 45–60 minuuttia. ”Savolaisen mustikkakukko- leivonnaisen pinta tulee olla paistamisen jälkeen vaalean ruskea.

Leivonnainen nautitaan yleensä jälkiruokana tai kahvileipänä, jonka lisukkeena tarjotaan kermavaahtoa, vaniljajäätelöä tai -kastiketta.

Leivonnaisesta on mahdollista tehdä myös pienempiä annoskukkoja esimerkiksi myyntiin, tai tarjoilla ne ravintolan jälkiruoka-annoksina. Annoskukko leivotaan pieneen annosvuokaan, joka sopii yhden hengen jälkiruuaksi. Annosvuokiin tehtynä mustikan käyttömäärä jää pienemmäksi kuin suureen vuokaan tehtynä.

3.3. Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

Ei sovelleta.

3.4. Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

”Savolainen mustikkakukko” -leivonnaisen valmistusvaiheiden on tapahduttava määritellyllä maantieteellisellä alueella.

3.5. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

Ei sovelleta.

3.6. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Ei sovelleta.

4. MAANTIETEELLISEN ALUEEN TARKKA RAJAUS

Maantieteellisen alueen muodostavat Pohjois-Savon ja Etelä-Savon maakunnat.

5. YHTEYS MAANTIETEELLISEEN ALUEESEEN

Suojattu maantieteellinen merkintä ”Savolainen mustikkakukko” perustuu sen maineeseen perinteisenä savolaisena leivonnaisena, jonka erityispiirteenä on sen umpinainen rakenne, ruisjauhoista valmistettu kuori sekä metsästä kerätyistä villimustikoista valmistettu täyte.

Savolaisessa mustikkakukossa yhdistyvät Savon maantieteelliselle alueelle ominainen marjojen keruukulttuuri ja ikivanhan kaskeamisperinteen juurruttama rukiin monipuolinen käyttö.

Savon lehväiset lehdot, mäkiset maisemat, aukeat ahot, marjaisat ja karut kankaat ovat muovanneet alueen ruokakulttuuria vuosisatojen ajan. Laajat Savon eräalueet olivat pitkään metsästys, marjastus- ja kalastusaluetta, kunnes opittiin uusi viljelystaito eli kaskeaminen. Kaski on metsään raivattu polttoviljelys.

”Savolainen mustikkakukko” leivonnassa katsotaan liittyvän perinteiseen itäsuomalaiseen kaskiperinteeseen, jolle tyypillistä on ollut rukiin runsas käyttö. Kaskialueille on ollut tyypillistä erityisesti rukiin runsas käyttö, sillä pensova alkuruus antoi kaskipelloilta erittäin runsaita satoja.

Suomessa on voimassa niin sanotut jokamiehen oikeudet. Jokamiehen oikeuksiin kuuluu lupa kerätä luonnonmarjoja ja liikkua luonnossa riippumatta alueen haltijasta. Siten suomessa on säilynyt elävänä luonnonmarjojen keräämisen kulttuuri ja luonnonmarjoja osataan käyttää eri tavoin. ”Savolainen mustikkakukko” on hyvä esimerkki erittäin pitkät perinteet omaavasta marjaleivonnaisesta.

”Savolainen mustikkakukko” on monessa lähteessä mainittu perinteisenä savolaisena perinneruokana. Muun muassa Paulig-konserni on suomalaisia makupareja valitessaan sijoittanut mustikkakukon Pohjois-Savon alueelle. ”Savolainen mustikkakukko” on valittu eteläsavolaisen Mikkelin pitäjänruuaksi v. 1984.

Jaakko Kolmosen keittokirjassa Suomen pitäjäruuat (Vaasa OY) mainitaan Savolainen mustikkakukko. Jaakko Kolmonen oli tunnettu julkkiskokki, TV kasvo sekä perinneruokien taitaja.

Savolainen mustikkakukko mainitaan myös Bertta Räsäsen Savolaisessa keittokirjassa (Kustannuskiila 1985) sekä kirjassa Pohjois- ja Etelä-Savon ruokaperinnettä (Kustannuskiila 1981), Sinikka Määttälän ja Eila Ollikaisen kirjoittamassa Hyvvee ja hyvän parasta keittokirjassa (Pohjois-Savon ammatillinen instituutti 2000) sekä Syömälysti keittokirjassa (Gummerus 2009) ja Savo a la carte-kirjassa (2009).

”Savolainen mustikkakukko” -leivonnainen on tyypillinen tarjottava erilaisissa kulttuuritapahtumissa. Sitä tarjotaan muun muassa erilaisissa kahviloissa sekä ravintoloissa, pääosin jälkiruokana, mutta myös kahvileipänä.

....

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/elintarvikkeet/elintarvikeala/ainesosat-ja-sisalto/nimisuojatut-tuotteet/hakemus_savolainen_mustikkakukko_final.pdf