

**HAKEMUS KOSKIEN
”SAVOLAINEN MUSTIKKAKUKKO” -
NIMEN SUOJATTUA
MAANTIETEELLISTÄ MERKINTÄÄ**



1. Tuotteen nimi

”Savolainen mustikkakukko”

2. Tuotteen tyyppi

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

3. Tarkastuslaitos

Ruokavirasto
PL 100
00027 RUOKAVIRASTO
vaihde 029 530 0400
kirjaamo@ruokavirasto.fi (virallinen asiointi)

4. Hakijaryhmä

Hakija on ProAgria Itä-Suomi ry. ProAgria Itä-Suomi on asiantuntijaorganisaatio, joka tuottaa palveluja ja osaamista maatalouden ja yritystoiminnan kilpailukyvn kehittämiseen. ProAgria Itä-Suomi tuottaa jäsenilleen ja asiakkailleen palveluja, joista he saavat mahdollisimman paljon lisäarvoa, laatua, kilpailukykyä ja kannattavuutta. Hakeminen tapahtuu yhteistyössä tuotteen valmistajien ja tuottajien kanssa.

ProAgria Itä-Suomi ry,
Itä-Suomen maa- ja kotitalousnaiset
PL 1096
70111 Kuopio
p. +358 40 5720312
www.proagria.fi/ps
www.maajakotitalousnaiset.fi/pohjois-savo

5. Tuotteen kuvaus

“Savolainen mustikkakukko” on vuokaan tehty umpinainen ruiskuorinen leivonnainen, jonka sisällä on mustikkatäyte (Kuva 2). Siinä on pääosin rukiinen kuori. Kuori on maultaan makea ja väritään vaaleanruskea. Täyte on maultaan raikas ja väritään 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 täytteenä käytetään metsässä kasvaneita villimustikoita (*Vaccinium myrtillus*).



Kuva 2. Savolainen mustikkakukko. Kuva Marja Niskanen.

”Savolainen mustikkakukko” on Pohjois- ja Etelä-Savon alueella perinteinen jälkiruoka. Leivonnaisen valmistus koostuu kahdesta työvaiheesta: taikinakuoren ja täytteen valmistuksesta.

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 $\frac{3}{4}$ painellaan uunivuoan pohjalle ja reunoille.

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

Taikinakuoren valmistus:

Vaahdotetaan pehmeän rasvan joukkoon sokeri ja lisätään jauho-leivinjauheseos (pääosa ruisjauhoa). Valmiista taikinasta noin $\frac{3}{4}$ painellaan uunivuoan pohjalle ja reunoille.

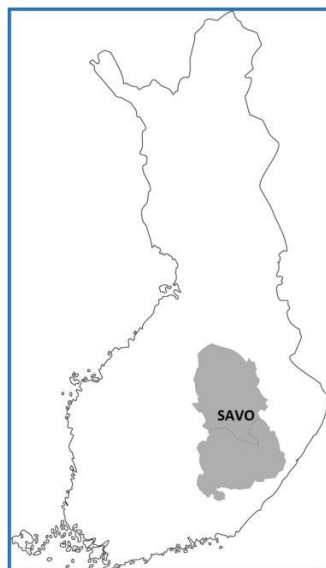
Täyte:

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 vuolan päälle kansi, jolla mustikat peitetään. Kannen sulkemisen ja tiivistämisen jälkeen mustikkakukko paistetaan uunissa 170–200 asteessa noin 45–60 minuuttia. ”Savolainen mustikkakukko” -leivonnaisen pinta tulee olla paistamisen jälkeen vaalean ruskea.

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.

6. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Pohjois- ja Etelä-Savon maakunnat. (Kuva 1.)



Kuva 1. Pohjois-Savon ja Etelä-Savon maakunnat muodostavat yhdessä Savon alueen. (Kuva Jaana Huhtala)

7. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

7.1 Tuotteen erityisyys

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

Suomessa on voimassa niin sanotut jokamiehenoikeudet. Jokamiehenoikeuksiin 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. (Kuva 3.)



Kuva 3. Valmis Savolainen mustikkakukko eri kokoisena (Kuva Marja Niskanen).

7.1 Syys-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen tuotteen erityislaatuun, maineeseen ja muihin ominaisuuksiin

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.

”Savolainen mustikkakukko” on monessa lähteessä mainittu perinteisenä savolaisena perinneruokana. Muun muassa Paulig-konserni on suomalaisia makupareja valitessaan sijoittanut mustikkakukon Pohjois-Savon alueelle (Paulig).

”Savolainen mustikkakukko” on valittu Mikkelin pitäjänruuaksi v. 1984. Sen suosio ja valmistustaito ovat levinneet ympäri Suomea. Leivonnaisen suosio on kuitenkin suurin itäisessä Suomessa Savon ja Karjalan maakunnissa. sitä valmistetaan ympäri vuoden.

Leivonnaisen suosio ja valmistustaito on levinnyt ympäri Suomea. Siitä on käytetty myös nimeä rättänä.

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 Syömälystä keittokirjassa (Gummerus 2009) ja Savo a la carte- kirjassa (2009).

”Savolainen mustikkakukko” on osa myös Pohjois- ja Etelä-Savolaisia kulttuuritapahtumia. Sitä tarjotaan erilaisissa tapahtumissa, kahviloissa sekä ravintoloissa pääosin jälkiruokana, mutta myös kahvileipänä.

”Savolainen mustikkakukko” -leivonnaisen ominaisuuksien katsotaan liittyvän muun muassa perinteiseen itäsuomalaiseen kaskiperinteeseen, jolle tyypillistä on ollut rukiin runsas 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. Tähän liittyi myös uusi taito käyttää ns. hankoauraa, jolloin kantoja, juuria ja kiviä täynnä olevat kasketut metsämaat pystyttiin kyntämään ja saatiin viljelyskäyttöön. Kaskialueille on ollut tyypillistä erityisesti rukiin runsas käyttö, sillä pensova alkuruis antoi kaskipelloilta erittäin runsaita satoja.

Leivonnaisessa yhdistyvät siten Savon maantieteelliselle alueelle ominainen marjojen keruukulttuuri ja ikivanhan kaskeamisperinteen juurruttama rukiin monipuolinen käyttö. Vielä tänäkin päivänä Telkkämäen kaskiperinnetilalla Kaavilla Pohjois-Savossa pidetään kaskeamisperinnettä yllä.

Lähteet:

Räsänen., B. (1981) Pohjois- ja Etelä-Savon ruokaperinnettä. Kuopio: Savon Sanomien Kirjapaino Oy

Ollikainen, E., & Räsänen., B. (1985) Savolainen keittokirja. Kuopio: Savon Sanomien Kirjapaino Oy

Ollikainen, E., Määttä, S., Hämäläinen, M., Räsänen, B. (2000) Hyvvee ja hyvän parasta. Kuopio: Savonia- ammattikorkeakoulu.

Ollikainen, E., Määttä, S., Hämäläinen, M., & Räsänen, B. (2009). *Savolainen syömälysti* (3. uud. p.). Kuopio: Savonia-ammattikorkeakoulu.

Stenros, Manne., (2009). Savo a la carte. Jyväskylä: Gummerrus Printing.

Vilkuna, K. (1943). Isien työ. Maan ja veden vilja. Helsinki. Kustannusosakeyhtiö Otava.

Vuorela, T. (1979). Kansanperinteen sanakirja. Porvoo. WSOY.

<https://etela-pohjanmaa.maajakotitalousnaiset.fi/reseptit/pohjois-savon-mustikkakukko-1787>

<http://www.paulig.fi/makuparit/pohjois-savo-rattana-eli-mustikkakukko>

Liite 1

”Savolainen mustikkakukko” -leivonnaisen valmistusvaiheet”

