

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna”

EU-nro: [ainoastaan EU:ssa]

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

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

”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna”

2. JÄSENVALTIO TAI KOLMAS MAA

Suomi

3. MAATALOUSTUOTTEEN TAI ELINTARVIKKEEN KUVAUS

3.1. Tuotelaji [liitteen XI mukaisesti]

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” on keitetyistä ja uunissa paahdetuista jyivistä karkeahkoksi jauhettu jauhoseos, jonka pääasiallinen raaka-aine on ohranjyvät (*Hordeum vulgare*) tai ohran- ja kauranjyvät (*Avena sativa*) sekoitettuna.

Kokonaiset ohranjyvät tai ohran- ja kauranjyvät keskenään sekoitettuna keitetään vedessä puolikypsiksi tai kunnes ne halkeavat. Keittämisen jälkeen jyivistä valutetaan vesi pois. Tämän jälkeen jyvät laitetaan uuniin kuivumaan ja jälkikypsymään 250–280 asteeseen. Seuraavaksi kuivatut jyvät säkitetään kaupallisessa myllytoiminnassa käytettyihin säkkeihin ja säkit varastoidaan odottamaan jauhamista. Lopuksi jyvät jauhetaan karkeahkoksi jauhoksi, jolle on tyypillistä paakkuuntumattomuus. Näin syntyvä ”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” on kypsää ja käyttövalmista sellaisenaan. Valmistuksen yhteydessä voidaan lisätä suolaa.

”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” on viljatuote, jolle tunnusomaista ovat

- viljatuotteen karkeahko rakenne
- paahdetun viljan tuoksu
- paahdetun viljan maku
- paahdetun viljan ruskea väri.

Tämä tuote poikkeaa muista talkkunoista siinä, että se on väriltään tummempaa ja karkeaksi jauhettua. Tuotteelle on ominaista hyvä säilyvyys monivaiheisen valmistusprosessin ansiosta.

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

-

3.4. Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” -viljatuotteen tuotantovaiheista määritellyllä maantieteellisellä alueella tulee tapahtua ohran- ja/tai kauranjyvien kypsennys, kuivaus ja paahtaminen, jauhaminen sekä säkitys.

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

-

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

-

4. MAANTIETEELLISEN ALUEEN TARKKA RAJAUS

”Savolaisen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” -viljatuotteen maantieteellisen alueen muodostavat Pohjois-Savon ja Etelä-Savon maakunnat.

5. YHTEYS MAANTIETEELLISEEN ALUEESEEN

”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” suojattu maantieteellinen merkintä perustuu sen maineeseen perinteisenä savolaisena viljatuotteena, jonka erityispiirteinä on sen tumma väri ja karkea rakenne.

”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” periytyy alkeellisista jauhoruuista, joita satoja vuosia sitten valmistettiin kuivamuonaksi mukaan erä- ja jopa sotaretkille. Ravitseva vilja oli säilyvä, näppärä ja kevyt kuljettaa mukana kypsänä jauhoseoksena pitkällä ja vaikeakulkuisilla eräretkillä metsäisellä sekä runsasjärvisellä Savon alueella. Talkkuna nimenä osoittaa nimen itäistä alkuperää. Aasian ratsastajaheimojen kielestä slaavilaisiin kieliin lainautunut talkkuna (venäjäksi tolokno) siirtyi suomen kieleen ko. muodossa.

Talkkunan kaltaiset veteen sekoitettavat puuromaiset ruoat ovat leipääkin vanhempia viljaruokia. Savossa talkkunajauho sekoitettiin esimerkiksi veteen sellaisenaan tai sitten keitettiin sakeaksi sormin syötäväksi puuroksi, ns. keittotalkkunaksi tai kopratalkkunaksi.

Kirjassaan *Savo ja savolaiset* (1935), Ernst Lampén kuvaa ”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” -viljatuotetta seuraavasti:

”Mutta talkkunasta puhuvat kaikki tiedonannot. Ne kertovat, että kun savolaiset menivät metsätöihin, ottivat he pussillisen jauhoja mukaansa. Kun sitten rupesivat aterialle, ottivat vettä lippiinsä ja sekoittivat siihen jauhoja ja suolaa ja popsivat mielihyvällä tätä puuroaan.”

Savossa talkkunaa on perinteisesti tehty Mikon päivän jälkeen lokakuussa. ”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” -viljatuotteeseen käytettiin vain parhaita ohran- ja/tai kauranjyviä, joita keitettiin muuripadassa, nostettiin pärevasuihin valumaan ja paistettiin uunissa. Kuivatut jyvät jauhettiin käsikivillä tai myllyssä.

”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” kuivataan uunissa. Uunia on Savossa perinteisesti lämmitetty päivittäin ja viikoittain ruoanvalmistustarkoituksessa, mikä on tyyppillistä erityisesti Suomen itäiselle ruokaperinteelle. Talkkuna on viljatuote,

jolle on ominaista hyvä säilyvyys monivaiheisen valmistusprosessin ansiosta. Kuivassa, viileässä ja voimakkailta hajuilta suojattuna Tuote voi säilyä jopa kaksi vuotta.

Tyypillisin tästä viljaseoksesta tehtävä ruoka Savossa on puuro. ”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” -viljatuotteesta tehdyn puuron lisukkeena on perinteisesti ollut tirripaistia, sillä kuuma vilja ja sianliha ovat hyvä makuyhdistelmä. Puuroa nautitaan myös voisilmän kanssa. ”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” soveltuu lisäksi hyvin jälkiruokiin sellaisenaan esimerkiksi yhdessä marjojen kanssa.

Savossa talkkunajauho sekoitettiin esimerkiksi veteen sellaisenaan tai sitten keitettiin sakeaksi sormin syötäväksi puuroksi, ns. keittotalkkunaksi. ”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” on juuri tällaiseksi keittotalkkunaksi tarkoitettu ja eroaa siten mm. länsisuomalaisesta ja hämäläisestä talkkunasta, joka on hienommaksi jauhettua ja syödään esimerkiksi piimän tai viilin kera. ”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” -viljatuotteen ja hämäläisen talkkunan erot värissä ja rakenteessa ovat myös selvät ja silmin havaittavissa. ”Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna” on tummempaa väriltään ja rakenteeltaan karkeampaa kuin hämäläinen talkkuna.

Suomen matkailijayhdistyksen vuosikirjassa vuodelta 1926 kuvataan Savolaisen ja hämäläisen talkkunan eroa:

”Savolainen nauttii talkkunansa kuivahkossa tahmeassa muodossa, niin että hän voi sitä syödä kouristaan. Sen tähden ruotsalaiset Värmlannissa ja norjalaiset sitä nimittävätkin nävgröt=koprapuuro. Hämeessä, jossa talkkunajauhoja myös valmistetaan, se nautitaan piimässä kylmiltään. Savolainen talkkuna taas keitetään. Siinäkin siis ero on olemassa näiden kahden naapuriheimon välillä!”

”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” -viljatuotteen tyypilliset raaka-aineet ohra ja kaura soveltuivat hyvin Savossa viljeltäviksi ilmaston ja maaperän suhteen ja niistä muodostuikin talkkunan pääraaka-aineet.

”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” oli tunnettua myös Savon rajojen ulkopuolella. Ruotsin keskiosiin, Värmlantiin, 1500-luvun lopulla ja 1600-luvulla muuttaneet suomalaiset olivat pääosin savolaisia kaskiviljelijöitä. Savolaisen asutusliikkeen mukana levisi myös ”Savolainen talkkuna”/”Savolainen talakkuna” Värmlantiin.

Helsingin yliopiston Savolainen osakunta järjestää syksyisin talkkunajuhlat, joissa syödään ison joukon voimin talkkunapuuroa ja tirripaistia. Talkkunajuhlilla on pitkä perinne ja ensimmäisen kerran talkkunaa syötiin Talkkunajuhlissa jo 1887.

Suomessa on vuodesta 2013 toiminut Suomalaisen Talkkunan perinneyhdistys, jonka tarkoituksena on vaalia ja tehdä tunnetuksi sekä kehittää suomalaista talkkunaperinnettä.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)