

“Mynämäen mustikkaisin kakkupala”

Tässä leivonnaiseeni liittyvä tarina:

Juustokakun keksipohjan voidaan ajatella kuvaavan rantaa ja sinertävän mustikkatäytteen merta ja jokea. Mynämäen halki kulkee kyläläisille tärkeä Mynäjoki. Etenkin vuosia sitten merellä oli tärkeä asema esimerkiksi höyrylaivojen kulkiessa Pyheen Lauttaanpäähän saakka. Mustikkajuustokakun mustikat on kerätty Mynämäen metsistä, sillä myös metsiä Mynämäellä riittää ja mynämäkeläiset niitä monin tavoin hyödyntävätkin.

Kakkupalan vieressä olevat kolme mangopursoitusta taas viittaavat mm. Mynämäen vaakunan kolmeen sulkaan ja suurmieheen, joita sulat vaakunassa kuvaavat. (Daniel Juslenius, Maunu II Tavast ja Augustin Ehrensverd) Kakkupalan päällä oleva orvokki taas kuvastaa paikallisten elinkeinojen kehittymistä.

Mynämäen mustikkaisin juustokakku

200g digestive-keksejä

70g voita

4 dl vispikermaa

300g vaniljatuorejuustoa

200g pakastemustikoita (suosi Mynämäeltä kerättyjä)

7 liivatelehteä

½ dl sokeria

½ dl vettä + liivateiden liotusvesi

(Halutessasi irtopohjavuoran reunoille voi laittaa reunakalvoa ja pohjalle leivinpaperia.) Murskaa keksit ja sulata voi. Sekoita ne yhteen ja painele seos 22 cm irtopohjavuoran pohjalle. Laita irtopohjavuoka jääkaappiin täytteen teon ajaksi.

Laita liivateet likoamaan kylmään veteen. Vatkaa kerma vaahdoksi ja sekoita loppuvaiheessa sokeri joukkoon. Sulata mustikoita esim. mikroaaltouunissa ja soseuta ne esim. sauvasekoittimella. Lisää mustikoiden joukkoon tuorejuusto ja sekoita nämä. Yhdistä vaahdotettu kerma- ja mustikka-tuorejuustoseokset käännellen. Kiehauta pienessä kattilassa ½ dl vettä ja lisää puristetut liivatelehdet siihen. Lisää veteen lionneet liivateet täytteeseen ohuena nauhana ja koko ajan sekoittaen. Kaada täyte lopuksi pohjan päälle ja anna hyytyä jääkaapissa n. 4h, yleensä yön yli.



'Mynämäki-leivos'



Leivoksen idea/tarina:

Ajatuksena oli tehdä mahdollisimman selkeistä raaka-aineista ja helpolla reseptillä maistuva leivos Mynämäen nimikkoleivokseksi. Ajatuksena oli myös tehdä leivos, jonka pystyy valmistamaan niin, että sen resepti on muunnettavissa lähes kaikille ruokavalioille sopivaksi. Kuvan leivos on ns. "kaiketon" eli se on maidoton, munaton, luontaisesti gluteeniton ja vegaaninen.

Melkein kaikki leivoksen raaka-aineet voisivat olla peräisin Mynämäeltä; maataloilta, puutarhoista tai metsästä. Mynämäkihän on puhtasluntuinen maalaiskunta, jonka metsät ovat pullollaan mustikoita ja lähes joka puutarhasta löytyy omenapuita ja aika monesta jo pensasmustikoitakin.

Leivoksen väritys on Mynämäen kunnan logoa mukaileva: vaalea kakkupohja kuvaa logon valkoisia kirjaimia, päällikerroksessa on logon pohjavärin mukaisesti mustikoita ja syvänsininen mustikkamehuhyytelö. Koristeena oranssi pallo, kuten logossakin ja kolme pensasmustikkaa, jotka kuvaavat nyky-Mynämäkeä, joka on muodostunut kolmesta kunnasta: Mynämäestä, Karjala TL:stä ja Mietoisten kunnasta.

Leivoksen valmistusaineet/resepti:

Ei-ruokavaliorajoitteisten leivos:

- ⌘ vaalea normaali kakkupohja/kääretorttupohja eli munia, sokeria ja vehnä jauhoja (kaikkia yhtä paljon)
- ⌘ väliin omenasosetta/hilloa
- ⌘ päälle ohut kerros omenasosetta/hilloa, jonka päälle mustikoita ja hyytelö hyytelösokerista ja mustikkamehusta
- ⌘ koristeeksi kolme pensasmustikkaa ja oranssia sokerimassaa (tämä koriste vasta juuri ennen tarjollelaittoa)

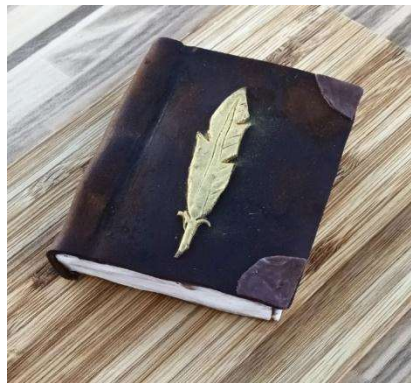
"Kaiketon" leivos:

Kakkupohjan valmistusaineet:

- ⌘ gluteeniton jauhoseos, perunajauho, leivinjauhe, vaniljasokeri, vichy ja sulatettu maidoton margariini - kaikki sekoitettu keskenään ja paistettu levynä
- ⌘ välin, päällikerroksen ja koristelun ainesosat samat kuin ei-ruokavaliorajoitteistenkin leivoksessa

Mahdollisessa finaalitytilanteessa leivos leivotaan ei-ruokavaliorajoitteisen reseptillä. Resepti on helposti muunneltavissa isoissa tai pienissä tilaisuuksissa tarjottavaksi.

'Wirmos-leivos'



Kirkkoherra Antti Lizelius edisti suomalaisen kirjakielen kehitystä ja julkaisi mm. ensimmäistä suomenkielistä sanomalehteä. Hänen raamatunkäännöksensä oli käytössä yli 150 vuotta. Niinpä Wirmos-leivoskin on kirjan mallinen, somistettuna Mynämäen vaakunasta tutulla kultaisella sulkakynällä.

Wirmos-leivos on tehty vaalealla kakkupohjalla, jonka välistä löytyy kermaa, tuorejuustoa ja vaniljaa. Lisäksi kirjan kansien sisällä on puolukka-kinuskihilloke, joka antaa raikkaan vivahteen makealle leivonnaiselle. Kirjan kannet ja sulkakynä ovat elintarvikevärijättyä sokerimassaa.

Vaalea kakkupohja:

4 kananmunaa
1,5 dl sokeria
1 dl vehnä jauhoja
1 dl perunajauhoja tai ohratärkkelystä
1 tl leivinjauhetta

Vatkaa kananmunat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi, lisää joukkoon jauhot varovasti nostellen. Kaada leivinpaperin päälle uunipellille ja anna paistua 175 asteessa noin 10-15 minuuttia. Anna pohjan jäähtyä ja tee sillä aikaa täyte sekä hilloke.

Täyte:

4 kpl liivatetta
2,5 dl vispikermaa
200 g maustamatonta tuorejuustoa
4 tl vaniljauutetta tai vaniljasokeria
4 rkl sokeria

Laita liivatteen likoamaan kylmään veteen. Vatkaa kerma ja lisää joukkoon tuorejuusto sekä sokerit. Kiehauta ruokalusikallinen vettä kattilassa ja lisää puristetut liivatelehdet. Sekoita niin kauan, että liivatteen ovat sulaneet. Sekoita nauhana kerma-tuorejuustotäytteeseen ja laita jääkaappiin jähmettymään. Tee sitten puolukka-kinuskihilloke.

Kinuski:

1 dl kuohukermaa
1 dl fariinisokeria

Mittaa kuohukerma ja fariinisokeri kattilaan ja kiehauta. Testaa kinuskin valmius tiputtamalla pieni määrä kinuskiä kylmään veteen. Jos kinuski jähmettyy heti, se on valmista.

Puolukkahilloke:

0,5 dl puolukkaa

3 dl sokeria

vettä

Nosta puhdistetut puolukat ja sokeri pieneen kasariin. Lisää pari ruokalusikallista vettä. Kuumenna, kunnes seos kiehahtaa. Sekoita joukkoon jäähtynyt kinuski ja sekoita. Anna jäähtyä.

Tee vielä sulka sokerimassasta ja kultaisesta elintarvikeväristä.

Värjää leivoksen päälle tuleva sokerimassa ruskeaksi elintarvikevärillä tai käytä valmiiksi värjättyä massaa. Leivoksen sivuille tulee valkoista sokerimassaa.

Leikkaa kakkupohjasta kaksi noin 5x10 cm palasta. Kostuta maidolla ja täytä puolukka-kinuskilla sekä vaniljamoussella. Laita päälle toinen kakkupohjan pala, kuorruta vaniljamoussella. Kauli valkoisesta sokerimassasta ohut levy ja leikkaa kirjan sivut leivoksen reunoille. Kauli sen jälkeen ruskeasta sokerimassasta ohut levy ja tee leivokselle kannet. Liimaa sulkakynä veden avulla leivoksen päälle.