

Mynämäen mustikkaisin kakkupala

Vuonna 2022 Wirmon Martat järjesti Koko Mynämäki Leipoo -leivoskilpailun. Kaikille avoimen kilpailun tavoite oli löytää Mynämäkeen oma nimikkoleivos. Tuomaroinnissa huomioitiin leivoksen maku, ulkonäkö sekä idea/tarina eli kuinka hyvin leivos kuvastaa Mynämäkeä ja mynämäkeläisyyttä. Tuomaristoon kuuluivat Kati Silokangas Pito-Jussi, Matti Helenius Mynämäen kunta, Aarne Lehtonen, MTK-Mynämäki, Emma Vallunen, koululainen, Ann-Mari Rannikko, toimittaja, Pirkko Harju, tuomariston puheenjohtaja, Wirmon Martat ry.

Leivoskilpailun voitti **Lotta Nikkilän** "Mynämäen mustikkaisin kakkupala", joka oli peräisin tämän itseoppineen kotileipurin mustikkaisesta juustokakusta.

Tarina leivoksen taustalla: 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 mangopursotusta taas viittaavat mm. Mynämäen vaakunan kolmeen sulkaan ja suurmieheen, joita sulat vaakunassa kuvaavat. (Daniel Juslenius, Maunu II Tavast ja Augustin Ehrensvärd) Kakkupalan päällä oleva orvokki taas kuvastaa paikallisten elinkeinojen kehittymistä

Mynämäen mustikkaiset kakkupalat

Resepti:

200 g digestive-keksejä

70 g voita

4 dl vispikermaa

300 g vanilijatuorejuustoa

200 g pakastemustikoita (Mynämäeltä kerättyjä)

7 liivatelehteä

1/2 dl sokeria

1/2 dl vettä + liivateiden liotusvesi

Pane irtopohjavuon (22 cm) pohjalle leivinpaperi ja halutessasi reunoille reunakalvoa. Murskaa keksit ja sulata voi. Sekoita ne yhteen ja painele seos irtopohjavuon pohjalle. Pane vuoka jääkaappiin täytteen teon ajaksi. Pane liivateet likomaan tilkkaan kylmää vettä. Vatkaa kerma vaahdoksi ja lisää loppuvaiheessa joukkoon sokeri. Sulata mustikat ja soseuta ne. Lisää joukkoon tuorejuusto ja sekoita aineet keskenään. Yhdistä käännellen kermavaahto ja mustikkatuorejuustoseos. Lisää massaan veteen liuenneet liivateet ohuena nauhana ja sekoita koko ajan. Kaada täyte lopuksi jääkaapissa kovettuneen pohjan päälle ja anna hyuhtyä jääkaapissa noin neljä tuntia tai mieluiten yön yli.