

# YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Yläsavolainen muurinpohjalettu”

EU-nro: [ainoastaan EU:ssa]

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

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

“Yläsavolainen muurinpohjalettu”

**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**

”Yläsavolainen muurinpohjalettu” on tuote, jossa maidosta tai laktoosittomasta maitojuomasta, ohrajauhoista (*Hordeum vulgare*), vehnä jauhoista (*Triticum aestivum*), kananmunista ja suolasta tehdään ohut taikina, joka paistetaan valurautapannussa ohuiksi pitsimäisiksi letuiksi. Muodoltaan muurinpohjalettu on soikea. Koko voi vaihdella.

Maidon tai laktoosittoman maitojuoman joukkoon sekoitetaan ohra- ja vehnä jauhot. Annetaan taikinan turvota n. 2 tuntia tai jopa yön yli. Ennen paistamista taikinaan lisätään kananmunat ja suola. Taikinan tulee olla varsin ohutta, jolloin muurinpohjaletuista tulee paistettaessa ohuita ja pitsimäisiä. Muurinpohjaletut paistetaan valurautaisella pannulla siten, että taikina valuu reunoilta pannun keskelle päin, jolloin niistä tulee muodoltaan soikeita. Paistamiseen käytetään voita tai laktoositonta voita.

Muurinpohjalettu tarjotaan hillon, sokerin, voin tai marjasopan kanssa. Tyypillinen tarjoilutapa on suoraan lämpimänä pannulta, mutta sen voi nauttia myös jäähtyneenä tai kylmänä.

”Yläsavolainen muurinpohjalettu” -letulle on tunnusomaista:

- ohut ja pitsimäinen rakenne
- kauniin ruskea väri
- tarjoilussa ensimmäinen paistopinta jätetään päällimmäiseksi

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

-

**3.4. Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella**

”Yläsavolaisen muurinpohjalettu” -letun taikinan valmistus ja paistaminen tulee tapahtua Ylä-Savon alueella.

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

-

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

-

**4. MAANTIETEELLISEN ALUEEN TARKKA RAJAUS**

“Yläsavolaisen muurinpohjalettu” -letun maantieteellisen Ylä-Savon alueen muodostavat Ylä-Savon kunnat: Iisalmi, Keitele, Kiuruvesi, Lapinlahti, Pielavesi, Sonkajärvi ja Vieremä.

**5. YHTEYS MAANTIETEELLISEEN ALUEESEEN**

”Yläsavolainen muurinpohjalettu” -letun suojattu maantieteellinen merkintä perustuu sen maineeseen perinteisenä yläsavolaisena erikoisherkkuna.

Varhaisin julkaistu resepti iisalmelaisesta juhannusherukusta eli ”Yläsavolainen muurinpohjalettu” -letusta löytyy jo vuodelta 1933 Kotiliedestä, jossa annetaan valmistusohje ja -aineet muurinpohjaletuille.

Ylä-Savon Nuorisoseurojen Liitto järjesti ensimmäiset muurinpohjalettujen paistokilpailut vuonna 1972, alkoi lettujen maine kantautua kauemmaksikin. Kilpailuja on pidetty Ylä-Savossa Maakuntajuhlilla vuodesta 1972 lähtien.

Glorian Ruoka&Viini -verkkolehdeissä kerrotaan, miten Michelin-kokki Jouni Toivanen valmistaa muurinpohjaletut perinteitä kunnioittaen. Tarkemmin sanoen yläsavolaisia perinteitä.

Yläsavolainen muurinpohjalettu tai muuriletu on monissa lähteissä mainittu nimenomaan yläsavolaisena erikoisherkkuna, Noin 1970-luvulla muurinpohjalettujen maine levisi laajemmallekin Suomeen. Varsinainen invaasio Helsinkiin koettiin 1973, jolloin yläsavolaiset pystyttivät ensimmäisen kerran muurinpohjalettutukikohdan Töölönrintaan kesäksi.

Yllättävää lettudiplomatiaa harrastettiin 1970-luvulla myös pohjoisranskalaisen Gouvesin kunnan kanssa, jossa kiinnostuttiin erilaisista yläsavolaisista muurinpohjaletuista verrokkina heidän paikallisiin ohukaisiinsa. Lettuvaltuuskunnat Iisalmesta ja Gouvesista tekivät vierailuja puolin ja toisin.

Letun pitsimäisyys, rapeus ja ohuus erottavat muurinpohjaletun tavallisista ohukaisista. Ominaisuudet ovat olleet merkittäviä arviointikriteerejä muurinpohjalettujen paistokilpailujen arviointikriteereissä. Taikina on ohutta, jotta

letuista saadaan rapeita. Paistamisessa käytettävä voi ja valurautainen paistopannu antaa lettuun hyvän kauniin värin ja paistopinnan.

Perinteisiä paistovälineitä ovat olleet koivusta tehty varpuvispilä, jolla voin levitys pannulle tapahtuu. Letun kääntämiseen käytetään taipuisaa paistinlastaa.

”Yläsavolainen muurinpohjalettu” -letun perinteisissä resepteissä olennainen osa ovat ohrajauhot, joiden turvottaminen etukäteen on tärkeää. Oikein taitavat paistajat ovat ilmeisesti käyttäneet vain ohrajauhoja, mutta tyypillinen sekoitussuhde muurinpohjalettusepteissä on noin puolet ohraa ja puolet vehnää. ” *Vasta-alkajan on kenties syytä käyttää vehnä jauhoja hieman runsaammin kuin ohrajauhoja, mutta aidossa letunjuuressa ohrajauhoja on enemmän kuin vehnä jauhoja. Juuren on oltava melko juoksevaa, jotta siitä saadaan ohuita lettuja*”, opastaa iisalmelainen muurinpohjalettumestari Esko Antikainen 80 vuoden lettukokemuksellaan.

Ohran käyttö muuriletuissa taikinan ”juurena” poikkeaa muista lettu- ja ohukaisresepteistä. Jo kirjailija Juhani Aho mainitsee ohraletut teoksessaan *Muistatko?*. ”*Hevoskyydillä matkataan vaarataipaleiden taa kylään, missä pihaleikeistä ei ole tulla loppua ja missä suussa sulavia muurinpohjalettuja paistetaan saunan muurissa.*”

”Yläsavolainen muurinpohjalettu” periytyy alkeellisista jauhoruuista, joita valmistettiin satoja vuosia sitten.

Suomen sodan (1808–1809) lopputaisteluihin kuulunutta Koljonvirran taistelua Iisalmessa pidetään yhtenä Suomen sodan uljaimmista voitoista ja tunnetuimmista taisteluista. Venäläiset sotilaat oleskelivat siviilien joukossa ja toivat uutuuksia, kuten blinien tyyppisiä lettuja tutuksi paikalliselle väestölle. Sotilaiden paistamien blinien uskotaan olleen esikuvana yläsavolaisille muurinpohjaletuille.

Itäsuomalaisissa murteissa muuri tarkoittaa myös pyykkipataa. Ollessaan pyykillä rannassa yläsavolaiset emännät todennäköisesti oivalsivat soveltaa muurin pohjaa sotilaiden paistamien blinien esimerkin mukaisesti. Pyykkäyksen jälkeen valmiiksi kuumalla muuripadan pohjalla oli helppo paistaa rasvassa ohuita pitsimäisiä lettuja. Tasapohjainen leveä pata oli paistamiseen sopivin.

Pohjois-Savossa muurinpohjalettuja eli muuriletuista on perinteisesti tehty toukokuusta syyskuuhun eli se on kesäajan herkku. Sesonki alkoi juhannukselta, jolloin lehmät alkoivat olla runsaassa maidossa.

Muurinpohjaletut korvasivat itäsuomalaisen pehmeän leivän kesäaikaan. Savutupia ei haluttu lämmittää kesällä, joten muuripadan pohja sai vastata talvista uunin arinaa ja happamen taikinan asemassa oli lettujuuri. Näin kesälläkin saatiin helpeksi tuoretta jauhopaistosta ja samalla hyödynnettiin maidonrunsaus. Savossa ei tehty juustoja, joten maitoa riitti lettutaikinaan. Muuriletuista paistettiin evääksi lähdeettäessä päivätöihin niityille: ”siinä on keittonsa leipänsä”, sanottiin. Entisaikana lettuja paistettiin myös häihin ja hautajaisiin.

”*Ylä-Savossa paistettiin juhannuksena muuriletuista eli muurinpohjalettuja. Ne paistettiin, niin kuin nimikin kertoo, muuripadan pohjalla. Tavallisesti kyläkunnilla oli jo rasvassa iso pyykkimuri, jolla emännät vuoron perään kävivät lettunsa tekemässä. Iisalmen ympäristössä oli tapana paistaa letut hyvissä ajoin juhannusaattona, että paistaja pääsi savuisen työn jälkeen siistiytymään saunassa. Muurilla saattoi tosin joutua odottamaan vuoroaan, sillä kaikilla paistajilla oli juurta, lettutaikinaa runsaasti. Lettuja piti nimittäin riittää syötäväksi juhannuspäiväksikin. Muurinpohjaletut voitiin paistaa myös juhannuskokolla, jossa paistajalla oli tulenpitäjiä avuksi*”.

## **Tuote-eritelmän julkaisutiedot**

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta) [LINKKI](#) Ruokaviraston vastaväitemenettelyä varten julkaistulle sivulle.