Ref. Ares(2021)2991055 - 05/05/2021

Bendras dokumentas

„Nijolės Šakočienės šakotis“
ES Nr.: PGI-LT-02401
PGI
Pateikimo data 05.05.2021

1. NAME(S) OF PGI

„Nijolės Šakočienės šakotis“

2. MEMBER STATE OR THIRD COUNTRY

Lietuva

3. DESCRIPTION OF THE AGRICULTURAL PRODUCT OR FOODSTUFF

3.1. Produkto rūšis

2.3 klasė. Duona, pyragaičiai, pyragai, konditerijos gaminiai, sausainiai ir kiti kepiniai

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Nijolės Šakočienės šakotis“ yra aukštas, tuščiaviduris, nupjauto kūgio formos, su įvairaus dydžio rageliais šventinis konditerijos kepinys, kepamas prieš specialioje krosnyje degančią karštą ugnį, specialiu mediniu šaukštu pilant tešlą sluoksniais ant pamažu sukamo volo. Visas gamybos procesas atliekamas namų ūkyje, laikantis tradicinio metodo.

Fizinės ir cheminės savybės

Drėgmės kiekis: 6,4–7,5 %

Riebalų kiekis: 35,5–38,5 %

Bendrasis sacharidų kiekis: 25,5–27,5 %

Jusliniai rodikliai:

Išvaizda: „Nijolės Šakočienės šakotis“ yra kūgio formos, kurio išoriniame paviršiuje netolygiai išsidėstę įvairios formos ir dydžio rageliai, kiekvienam gaminiui suteikiantys unikalią išvaizdą. Jo vidus išilgai tuščias. Vidiniame (tuščios ertmės) paviršiuje matosi siūlo ir popieriaus įspaudai. Gaminys gali būti įvairaus dydžio: 30–60 cm aukščio. Tuščios ertmės skersmuo apačioje gali būti iki 20 cm, o viršuje 10–20 cm. Išorės skersmuo priklauso nuo gaminio aukščio, supiltos tešlos kiekio ir susiformavusių ragelių ilgio – apačioje iki 40 cm, viršuje iki 20 cm.

Svoris: priklausomai nuo šakočio aukščio ir supiltos tešlos kiekio – 1,0–6,5 kg. Pagamintas šakotis, ypatingomis progomis pateikiamas ant stalo viso dydžio, o kitais atvejais – supjaustomas 5–30 cm aukščio žiedais, kurie sveria 0,7–3,5 kg, arba supjaustomas gabalėliais.

Spalva: nuo gelsvai rudos iki rudos, priklausomai nuo kepimo temperatūros ir trukmės. Išorinis paviršius blizgus, gali būti šviesesnis už vidų, rageliai gali būti įvairaus atspalvio. Perpjovus gaminį matyti akyta, sluoksniuota vidinė struktūra, kurios pavieniai nevienodi, skirtingų atspalvių sluoksniai išsidėstę nelygiais žiedais.

Kvapas: būdingas kepiniui, su išreikštu sviesto ir kiaušinių kvapu, jaučiamas švelnus dūmo kvapas.

Skonis: būdingas kepiniui, jaučiamas saikingai išreikštas saldumas ir sviesto, kiaušinių skonis.

Poskonis: nurijus jaučiamas saikingai išreikštas riebalų poskonis.

Tekstūra: vidutinio kietumo, šiek tiek trupa, bet pjaunant nebyra, nelūžta, netrapus ir netraškus. Lengvai kramtomas. Kramtant palieka malonų pojūtį. Sukramčius jaučiamos smulkios dalelės.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

- 82–87% riebumo sviestas;

- 30–40% riebumo grietinėlė arba grietinė;

- vištų kiaušiniai;

- cukrus;

- tradicinėmis girnomis (valsais) maltų kviečių miltai.

3.4. Konkretūs gamybos etapai, kurie turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje

Nustatytoje geografinėje vietovėje turi būti atliekami visi gamybos veiksmai:

- žaliavų paruošimas;

- tešlos gamyba;

- įrangos paruošimas;

- šakočio formavimas ir kepimas;

- šakočio ataušinimas.

3.5. Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

—

3.6. Konkrečios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, ženklinimo etiketėmis taisyklės

—

4. GLAUSTAS GEOGRAFINĖS VIETOVĖS APIBŪDINIMAS

Skaistgirių kaimo (Kėdainių r.) administracinės ribos.

5. RYŠYS SU GEOGRAFINE VIETOVE

„Nijolės Šakočienės šakočio“ ryšys su geografine vietove grindžiamas geru produkto vardu, kurį lemia vietos meistrų patirtis, gaminant šį kepinį.

Ypatingas produkto savybes lemiantys žmogiškieji veiksniai:

„Nijolės Šakočienės šakočio“ specifinės savybės ištobulėjo per daugelį jo gamybos metų. Vadovėliuose ir literatūroje nėra aprašyta, kaip pagaminti šį glaudžiai su 4 punkte apibrėžta vietove susijusį produktą, tačiau žinios apie gamybos būdą ir su juo susiję praktiniai įgūdžiai buvo perduodami iš kartos į kartą.

Šioje geografinėje vietovėje pagaminto šakočio unikalumą ir jo ypatingas savybes lemia sukaupta senųjų kepėjų informacija ir patirtis. Visa tai lemia šio kepinio išskirtinę kokybę ir skonį. Svarbiausi veiksniai, atspindintys žmogiškojo elemento įtaką produkto skoniui ir išvaizdai yra šie:

1. Vienas iš svarbiausių nekintančios kokybės garantų yra tešlos paruošimo būdas. Daugiau kaip 100 metų išsaugotas unikalus tešlos paruošimo būdas ir dabar naudojamas „Nijolės Šakočienės šakočio“ gamybos procese;

2. Išskirtinė „Nijolės Šakočienės šakočio“ gamybos proceso savybė – miltų užplikymas ir tešlos brandinimas, kurių trukmę gamintojas nustato remdamasis savo žiniomis ir patirtimi. Ruošiant plikytą tešlą, plikymo metu pasiekiama dalinė miltų krakmolo kleisterizacija, todėl tešlos brandinimo metu jis miltuose lengviau skaidomas iki dekstrinų. Dėl šių miltų pokyčių kepant greičiau susidaro blizgi, intensyvesnės spalvos plutelė, padidėja vidinės struktūros akytumas, formuojasi daugiau aromato junginių, vykstant lėtesniam krakmolo retrogradacijos procesui laikymo metu, kepinys lėčiau žiedėja ir ilgiau išlieka šviežias, nenaudojant jokių cheminių priedų;

3. Malimas tradicinėmis girnomis (valsais), negreitai sukant tinkamai suleistus volus, turi įtakos gaminio tekstūrai – kramtant palieka malonų pojūtį, lengvai kramtomas. Sukramčius jaučiamos smulkios dalelės;

4. „Nijolės Šakočienės šakotis“ kepamas prieš tradicinėje specialioje krosnyje degančią karštą ugnį, tinkamai sureguliavus krosnies kamino trauką. Tam reikia patirties ir meistriškumo, nes traukai didelę įtaką turi gamtinės sąlygos, atmosferos

slėgis. Krosnis kūrenama sausomis beržinėmis malkomis, kurios turi būti be žievės, nes žievėje yra smalos ir gaminys aprūksta, tas turėtų įtakos gaminio juslinėms, fizinėms ir cheminėms savybėms. Ant tinkamai įkaitusio ir visą laiką sukamo volo pilama tešla rankomis, specialiu mediniu šaukštu su skylutėmis dugne. Tešla veikiama karščio ant karšto volo iš karto stingsta ir skrunda. Tešla pilama plonais sluoksniais. Kadangi liejama tešla nutįsta į visas puses, aplink kepinį susidaro daug įvairių ragelių, o tešlai kepant sluoksniais, susiformuoja gražus atspalvių raštas. Labai svarbu, visą laiką reguliuoti ugnį, kad ji atskirais kepimo etapais būtų reikiamos temperatūros. Kitas svarbus momentas – pajusti besisukančio volo greitį, atitaikyti tempą, kad pilant tešlą augtų kepinį puošiantys ragai. Gamintojų ilgametė patirtis ir kepėjo sugebėjimai ir įgūdžiai užtikrina ne tik specifinį gaminio skonį, bet ir išskirtinai gražią kepinio formą, ragelių išsidėstymą, bendrą išvaizdą ir spalvą. Todėl kiekvienas „Nijolės Šakočienės šakotis“ yra unikalus savo išvaizda. Kiti gamintojai savo gaminius kepa moderniose elektrinėse krosnyse, naudoja žaliavų pakaitalus, skonio ir kvapo priedus bei dažiklius. „Nijolės Šakočienės šakočio“ tradicinėje gamyboje nenaudojami jokie žaliavų pakaitalai, skonio ar kvapo priedai bei dažikliai.

Visame gamybos procese naudojamos tik tradicinės, natūralios žaliavos, lemiančios šio produkto juslinius rodiklius bei fizines ir chemines savybes.

Geografinės vietovės nulemta produkto reputacija:

Lietuvoje šakotis pradėtas kepti XIX a. pabaigoje ir pirmiausia buvo kepamas vienuolynuose. Nors vienuoliai receptus laikė didelėje paslaptyje, bet jau XX a. pradžioje ši kulinarinė idėja paplito pirmiausia dvaruose ir klebonijose, vėliau juos pradėjo kepti ir patyrusios šeimininkės. Šis šventinis kepinys buvo kepamas tik ypatingų iškilmių proga.

„Nijolės Šakočienės šakočio“ kepėjų prosenelė receptą gavo iš savo parapijos bažnyčios klebono šeimininkės. Per ilgą laiką gaminys buvo savaip patobulintas ir įgavo specifinių požymių, susiformavo ir iki šiandien išliko gilios „Nijolės Šakočienės šakočio“ gaminimo savo ūkyje tradicijos, kurių nepalietė nuo XX a. pabaigos visur sparčiai plintanti pramoninė šakočių gamyba.

Nustatytoje geografinėje vietovėje egzistuoja „Nijolės Šakočienės šakočio“ gaminimo profesinė ir gamybos patirtis, kuri iki šių dienų yra perduodama iš kartos į kartą. Iki 1997 m. „Nijolės Šakočienės šakotis“ buvo gaminamas ir parduodamas tik pagal individualius užsakymus. XX a. pabaigoje atsiradus sąlygoms prekinei gamybai iš ūkio, nuo 1997 m. pradėta prekiauti „Nijolės Šakočienės šakočiu“ ir tai įrodo išlikusios pirmosios etiketės ir specialūs įrašai ant atributikos.

„Nijolės Šakočienės šakotis“ vartotojų ypač mėgstamas šventinis kepinys, žinomas už 4 punkte apibrėžtos teritorijos ribų.

„Nijolės Šakočienės šakotį“ nustatytoje geografinėje vietovėje jau šimtmetį pagal tą patį tradicinį metodą gamina šakočių kepėjų palikuonys. Taip užtikrinamas produkto savybių pastovumas, specifiškumas ir vartotojų pasitikėjimas. Tą įrodo nuo 2008 m. „Nijolės Šakočienės šakočiui“ VšĮ „Kulinarijos paveldo fondas“ suteiktas kulinarinio paveldo sertifikatas, patvirtinantis, jog jis gaminamas iš tradicinių žaliavų, pagal autentišką receptūrą, remiantis tradicinėmis technologijomis. Nuo 2009 m. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerijos

suteiktas Tautinio paveldo produkto sertifikatas patvirtina, jog „Nijolės Šakočienės šakotis“ yra tradicinis gaminys, atitinkantis senąsias autentiškas tradicines produkto savybes, sudėtį bei gamybą. Šį produktą gamina ir pristato sertifikuoti Tautinio paveldo produkto „Nijolės Šakočienės šakotis“ gamintojai, kurie yra tautinių amatų meistrai.

Vartotojai su Skaistgirių kaime pagamintu „Nijolės Šakočienės šakočiu“ sieja ypatingą reputaciją, aukščiausios kokybės lūkesčius ir tik šiam gaminiui būdingas specifines savybes. 2010–2016 metų vartotojų apklausos parodė, kad daugiau kaip 90% vartotojų atpažįsta Skaistgirių kaime pagamintą „Nijolės Šakočienės šakotį“, ieško jo rinkoje, vertina autentiškumą, aukštą kokybę, kaip dovaną ir suvenyrą mielai veža į kitas šalis (VšĮ „Kulinarijos paveldo fondas“ 2010, 2012, 2014, 2016 metų vartotojų apklausos).

Pagal tėvų ir senelių metodus gaminamas „Nijolės Šakočienės šakotis“ pelnė pripažinimą, kaip gaminys, puoselėjantis krašto kultūrinį paveldą. Šio produkto reputacija ir žinomumas grindžiamas įvairia edukacine veikla.

Degustuoti „Nijolės Šakočienės šakočio“, stebėti kaip gimsta raguotas gardėsis, kokia tradicinė įranga, įrankiai, žaliavos naudojama, susipažinti su šakočio gamybos procesu, šakočio kepimo tradicijų puoselėjimu, senaisiais įrankiais ir papročiais, patiems išbandyti savo sugebėjimus šio sudėtingo kepinio gamyboje į Skaistgirių kaimą atvažiuoja svečiai ir tradicinio maisto gamybos ekspertai ne tik iš Lietuvos, bet ir iš Didžiosios Britanijos, Airijos, Norvegijos, Švedijos, JAV, Vokietijos, Italijos, Izraelio, Kroatijos, Lenkijos, Olandijos, Japonijos, Kinijos, Turkijos, Rumunijos, Rusijos ir kitų šalių. Svečiai „Nijolės Šakočienės šakotį“ kaip suvenyrą vežasi į įvairias šalis. Tokį suvenyrą yra patogu vežti, nes jis ne tik skanus ir gražus kepinys, bet ir ilgai nesensta.

„Nijolės Šakočienės šakotis“ yra pristatomas parodose ir mugėse užsienio šalyse: Didžiojoje Britanijoje, Airijoje, Vokietijoje, Rusijoje. Įvairios „Nijolės Šakočienės šakočio” edukacinės programos ir gamybos proceso demonstravimai yra labai populiarūs ir sulaukia didelio lankytojų ir žiniasklaidos susidomėjimo ir įvertinimo įvairiuose renginiuose Lenkijoje (Varšuvos Kalėdinėse mugėse 2009–2016 m.; Liublino Jogailos mugėse 2010–2016m.; Gdansko festivaliuose „Wilno w Gdansku“ 2009–2016 m.; Ščecino mugėse 2010–2011 m.; Balstogės Joninių mugėse 2012–2014 m.; Vroclavo Skonio festivalyje 2011 m. ir kituose renginiuose).

Lietuvoje „Nijolės Šakočienės šakočio“ gamintojai yra nuolatiniai tarptautinės parodos AgroBalt, kitų verslo parodų, amatų dienų, respublikinių švenčių, folkloro festivalių, įvairių mugių dalyviai bei prizininkai.

„Nijolės Šakočienės šakočio“ pristatymai šalyje ir užsienyje ir šio populiaraus šventinio kepinio gamybos proceso demonstravimai pritraukia ne tik saldumynų mėgėjus, bet domina kiekvieną šventės ar renginio dalyvį, kuris gali pats išmėginti savo sugebėjimus, šį gaminį pastebi ir žiniasklaida.

„Nijolės Šakočienės šakotis“, kaip vienas iš šios geografinės vietovės ypatumų pristatoma turistams skirtuose reklaminiuose, informaciniuose, kulinariniuose leidiniuose.

„Nijolės Šakočienės šakotis“, kaip lietuviško kulinarinio paveldo dalis, yra pristatomas oficialiems užsienio šalių svečiams.

„Nijolės Šakočienės šakočio“ gerą vardą, pripažinimą, reputaciją ir populiarumą patvirtina apdovanojimai: 2009 m. apdovanotas VšĮ „Kulinarijos paveldo fondas“ konkurso „Geriausias tradicinis šakotis 2009“ diplomu; 2009 m. Lietuvos žemės ūkio ir maisto produktų rinkos reguliavimo agentūros Padėka už tautinio kulinarinio paveldo puoselėjimą, tradicijų išsaugojimą ir tęstinumą dalyvaujant Kaziuko mugėje Dubline (Airija); 2010 m. „Nijolės Šakočienės šakotis“ apdovanotas tarptautinėje parodoje AgroBalt aukso medaliu; 2010 m. „Nijolės Šakočienės šakočio“ kepėja pripažinta geriausia 2010 metų Kaziuko mugės amatininke, o 2011 m. Žemės ūkio ministerijos pripažinta metų sėkmingiausiai dirbančia tradicine amatininke; 2012 m. Žemės ūkio ministerijos kepėjai suteiktas Tradicinių amatų meistro vardas; 2012 m. mugės „Geriausias Jogailos mugės amatininkas 2012“ (Lenkija) diplomas, „Geriausio regioninio patiekalo ir regioninių kulinarinių tradicijų puoselėjimo kategorijoje“; 2012 m. VŠĮ „Kulinarijos paveldo fondas“ konkurso „Lietuvos kulinarijos paveldo autentiškų vietos tradicijų perėmimas, išsaugojimas ir puoselėjimas“ diplomas; 2014 m. Žemės ūkio ministerijos Padėkos raštas už tautinio paveldo puoselėjimą gaminant tradicinį lietuvišką šakotį; 2014 m. produktas „Nijolės Šakočienės šakotis“ įvertintas parodos „Rinkis prekę lietuvišką 2014“ medaliu; 2017 m. Klaipėdos etnokultūros centro diplomas „Už autentiško šakočio gamybą ir tradicijų puoselėjimą“.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

http://zum.lrv.lt/nijoles-sakocienes-sakotis-paraiska-su-produkto-specifikacija