

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"Polkagrisar från Gränna"

EU-nr:

() SUB (X) SGB

1. Namn

"Polkagrisar från Gränna"

2. Medlemsstat eller tredjeland

Sverige

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

2.4. Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

"Polkagrisar från Gränna" är ett traditionellt handgjort, röd-vit randigt, bakverk framställt av socker och som smaksätts med naturlig pepparmyntolja.

"Polkagrisar från Gränna" ska:

- Vara röd-vitrandiga. Den röda färgen ska komma från naturliga färgämnen
- Kokas i öppen kastrull.
- Ett kok får maximalt innehålla 5 kg socker.
- Koket får maximalt innehålla 15 % glykossirap
- Vara formad som en rund stång
- Vara inslagen i papper
- Väga 25g - 300g

Smak: Pepparmint

Konsistens: Påverkas av en rad faktorer bland annat omgivningens temperatur, luftfuktighet, typ av socker och kokningstemperatur.

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Råvaror: Socker, glykossirap, naturlig pepparmyntolja, ättika och naturlig rödfärg – vanligen karminrött (E120).

3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

För att garantera spårbarhet ska hela förädlingsprocessen måste äga rum i det område som beskrivs i punkt 4.

"Polkagrisar från Gränna" bakas av socker, glykossirap, vatten, ättika och pepparmyntolja. Luftens temperatur och fuktighet avgör mängden av de olika ingredienserna.

Socker, glykossirap, vatten och ättika blandas och kokas upp i en öppen gryta. Vid framställning av "Polkagrisar från Gränna" får ett kok maximalt innehålla 5 kg socker. När koket uppnått ca 145 grader hålls den bärnstensfärgade degen ut på ett kylbord med en marmorskiva eller på ett vattenkyllt bord av järn. Bagaren väljer den exakta temperaturen på koket utifrån de egenskaper slutprodukten ska ha.

En liten del av degen tas åt sidan och färgas röd med naturligt färgämne. Den färgade degen används sedan till den röda rand som kännetecknar ”Polkagrisar från Gränna”.

När resten av degen svalnat till ca 70 grader börjar bagaren arbeta in luft i degen samtidigt som den smaksätts med pepparmyntolja. Luften gör att degen blir vit och porös. I början bearbetas degen för hand på kylbordet. Därefter fortsätter bagaren att arbeta in luft i degen genom att dra och vika degen upprepade gånger runt en på väggen fastsatt krok. I dag ersätts detta, för armar och axlar ansträngande, arbetsmoment ofta av en dragmaskin.

När degen har fått tillräckligt med luft flyttar bagaren över den till ett bakbord av trä. Trät i bordet gör att degen svalnar långsammare. När degen lagts på bakbordet har bagaren cirka 10 minuter på sig att forma de röd-viträndiga polkagrisarna genom att lägga samman den röda och den ofärgade degen och rulla ut polkagrisarna till rätt tjocklek och längd.

De bakade polkagrisarna läggs därefter på ett rullband där de får ligga och svalna. Bandet måste vara i konstant rörelse för att ”Polkagrisar från Gränna” ska få en jämn och rund form.

När polkagrisarna svalnat kontrolleras kvaliteten och de godkända polkagrisarna slås in i omslagspapper märkta med den logotyp som visas i p. 3.6

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Förpackningarna ska, förutom vad som kommer av de allmänna märkningsreglerna, märkas med nedanstående logotyp.



4. Kort beskrivning av det geografiska området

”Polkagrisar från Gränna” bakas i Gränna socken i nordvästra delen av landskapet Småland.

Gränna socknen består av Gränna stads- och landsförsamlingar och är belägen på den östra stranden av sjön Vättern, Sveriges näst största sjö.

5. Samband med det geografiska området

Beskrivning av produktens rykte:

”Polkagrisar från Gränna” är en mycket välkänd symbol för staden Gränna såväl inom som utom landet.

I Gränna började man baka polkagrisar vid mitten av 1800-talet. Namnet polkagris dyker för första gången upp i skrift år 1859. Det var änkan Amalia Eriksson som detta år fick Magistratens tillstånd att i Gränna ”såsom försörjningsmedel med egna händer idka Bagerihandtering af grövre och finare brödsorter och tillverka s.k. Polkagrisar”.

Enligt Svenska Akademiens Ordbok kan namnet polkagris kan härledas till den Böhmska dansen polka som blev populär under första halvan av 1800-talet. Populariteten hos dansen gjorde att namnet polka kom att användas som beteckning på allehanda fina och moderna ting. Enligt samma källa syftar namnet gris på en sötsak.

Polkagrisen, som från början huvudsakligen var en lokalt förekommande produkt, blev känd i resten av landet genom en reseskildring publicerad i Svenska Turistföreningens årsskrift 1895. I skildringen kunde man läsa att Gränna hade tre ryktbara specialiteter. En av dessa var ”*de s. k. polka-grisarne som äro de sötaste grisar i världen, alldenstund det i själva verket är [...] verkliga jätte-karameller (röd- och hvitrandiga) endast tillfinnandes i staden Grænna och af följande häpnadsväckande dimensioner: längd 33 cm, tjocklek 1½ cm (periferien), och vikt 350 gr., hvartill kommer, att smaken är för karamellälskare af alla åldrar rent af bedårande ljuflig.*”

Till följd av reportaget ökade efterfrågan på polkagrisar från övriga landet. De exklusiva bakverken såldes emellertid inte enbart i Sverige utan ”Polkagrisar från Gränna” exporterades även till Amerika.

Grännas småstadscharm, gynnsamma läge utmed huvudvägen mellan Helsingborg och Stockholm samt det vackra och stundtals dramatiska landskapet medförde att staden tidigt blev ett mycket populärt turistmål. De karaktäristiska polkagrisarna kom därigenom att bli en betydande turistsouvenir.

Beskrivning av de mänskliga faktorerna bakom sambandet

”Polkagrisar från Gränna” är ett hantverksmässigt framställt bakverk som än i dag tillverkas på samma sätt som polkagrisen tillverkades på Amalia Erikssons tid. Även om ingredienserna är få krävs det lång erfarenhet för att kunna bedöma hur sockrets renhet, luftfuktigheten och temperaturen kommer att påverka slutproduktens egenskaper. Att bli polkagrisbagare kräver därför lång tids träning för att bagaren ska behärska sambandet mellan proportionerna mellan de olika ingredienserna, koktemperatur och den färdiga polkagrisens egenskaper.

Orsakssamband:

Polkagrisen är starkt förknippad med staden Gränna. Traditionen att baka polkagrisar kan skriftligen dateras tillbaka till 1859. ”Polkagrisar från Gränna” bakas än i dag hantverksmässigt och enligt det gamla grundreceptet.

Att bli en bra polkagrisbagare kräver erfarenhet och hantverksskicklighet. Bagaren måste ta hänsyn till en rad faktorer som påverkar bakkingsprocessen och produktens egenskaper. Produktens egenskaper påverkas bland annat av renheten hos sockret och koktemperaturen. Konsistensen påverkas också av omgivningstemperatur och luftfuktighet vilket gör att polkagrisbagaren måste anpassa produktionen till årstid och det vid baket rådande klimatet.

