

Kieppi kokkaa

2023

Aku Ahlholm, ohje ja kuva

Seinälihaa suoraan sydämeistä

Päinvastoin kuin usein luullaan, seinä- eli kuivaliha onnistuu täydellisesti lähes joka kevät eteläisessä Suomessa saakka. Ihanteelliset kelit ovat kevättalvella, jolloin yöpakkasen jäätää lihat ja päivällä aurinko lämmittää ilman plussalle.

Kevään kuiva ahavatuuli puree seinälihaan, joka vuoroin jäähtyy ja lämpenee.

Oulun korkeudella kevät 2023 oli erinomainen seinälihan kypsytukseen. Helmi-maaliskuussa liha valmistui mediumiksi kolmessa viikossa ja täysin kypsäksi viidessä.

Seinäliha onnistuu mainiosti riistasta. Hirvi ja peura ovat vähintään poron veroisia kuivattavia. Hirtensydämeistä tulee monen mielestä maukkainta seinälihaa.

Leikkaa liha mielellään jo syksyllä ennen pakastusta reilun tuuman tai kolmen sentin paksuisiksi siivuksiksi. Etelä-Suomessa, jossa pakkaskevät on epävarma, kannattaa leikata ohuempia palasia.

Ota kuivalihat jääkaappiin sulamaan ja heitä päälle karkeaa merisuolaa maltilla. Ripusta lihat roikkumaan seinälle esimerkiksi räystäään alle paikkaan, jossa ahavatuuli pääsee niitä heiluttelemaan. Lihat voi suojata verkolla.

Kypsymisaika riippuu keväästä. Jos lihoja on reilusti, voit kolmen viikon kuluttua ottaa ensimmäisen palasen ja leikata näytteen. Useimmat pitävät seinälihasta, joka vielä punertaa hieman keskeltä. Lihan valmistumista oppii seuraamaan myös taivutteleamalla roikkuvia siivuja.

Ainekset

Hirven, peuran tai poron sydän tai esimerkiksi paisti
Suolaa

Kokonaisina paistetut sorsat



Kieppi esittelee nyt reseptin maailman parhaasta keittokirjasta. Kiitos ruoasta, äiti! (Tack för maten, Mamma!) voitti Maailman parhaan kansainvälisen keittokirjan tittelin sekä keittokirjojen Oscariksi mainitun Gourmand-palkinnon pohjoismaisessa kategoriassa vuonna 2021. Daniela Anderssonin kirjoittama ja valokuvaama teos perustuu inkoolaisen maatilanomännän ja kolmen lapsen äidin Carola Landersin maukkaisiin, maanläheisiin resepteihin. Vuodenaikojen mukaan etenevään kirjaan on kuvattu ruoka-annosten lisäksi raaka-aineiden hankintaa kuten kalastusta ja metsästystä sekä iloisia yhteisiä hetkiä perhejuhliissa.



Aloita nypymällä pinseteillä sorsiin mahdollisesti jääneet höyhenten tyviosat. Kuivaa linnut huolellisesti pinnalta.

Kuullota sipulit. Suolaa ja pippuroi sorsat sisäpuolelta. Täytä ne sitten omenalohkoilla, kuullotetulla sipulilla ja tuoreilla yrteillä.

Ruskista sorsat huolellisesti voissa padassa. Asettele linnut tiiviisti pataan. Kaada päälle kana- tai sorsalientä ja vettä niin, että pata on puoliksi täynnä nestettä. Lisää laakerinlehtiä ja mausteita liemeen.

Paista noin kolme varttia. Nuoria sorsia paistetaan ehkä vain runsas puoli tuntia uunissa.



Irrota fileet, siivilöi hieman lientä ja aseta fileet liemeen, niin etteivät ne kuivu. Jatka keittämällä linnun rankaa ja luita vielä pari tuntia. Anna jäähtyä ja poista rasva.

Leikkaa luut ja lihat irti, laita vadille ja leikkaa rintaliha viipaleiksi. Tee kastike pataan jääneestä liemestä!

Vinkki Voit myös leikata rintaluun fileineen irti ennen niiden kypsentämistä ja laittaa kaikki samaan pataan. Silloin on helpompi irrottaa rintapalat. Ne pysyvät tällä tavoin mehevimpinä. Haittapuolena on vain, että tällöin lintua ei voi täyttää omenilla ja muulla.

Sorsat voi valmistaa päivää ennen kuin ne tuodaan tarjolle. Pidä sorsia liemessään ja kuori rasva pois, kun se on jäähtynyt ja jähmettynyt.

Ainekset

- 3–4 kokonaista sorsaa
- 2 isoa omenaa lohkoina
- 4 keltasipulia lohkoina
- Suolaa ja pippuria
- 1–2 laakerinlehteä
- Timjama
- Rosmariinia
- Vettä
- Kana- tai sorsalientä
- Voita ruskistamiseen

Savoijilaiset makkarat valkohäntä- peurasta

Savoijilaisiin makkaroihin (Diots de Savoie) törmäsin vaihto-opiskelijana Ranskassa ja peurareseptin kehitin ekalla Amerikan reissulla 2009. Makkarat voi myös savustaa, kuten kuvassa.

Pilko sipulit hienoksi. Sekoita kaikki aineet keskenään kulhossa. Tuloksena on löysähköä taikinaomaista massaa. Anna vetäytyä hetki.

Täytä suoli massalla makkarakoneella tai lihamyllyyn lisäosana saatavalla makkara-suuttimella. Tee noin 15 cm mittaisia pötkylöitä. Jaa pötkylät pyöräyttämällä suolta muutaman kerran kierteelle makkaroiden välissä. Sulje ensimmäisen ja viimeisen makkaran pää umpisolmulla.

Kypsennä makkarat 160 asteisessa uunissa (10-15 min) tai paistamalla pannulla (15-20 min) tai keittämällä vedessä (15-20 min).

Tarjoile esimerkiksi perunamuusin ja Dijon-sinapin kanssa.

Vinkki Jos pidät tulisuudesta, voit lisätä makkaramassaan chiliä ja cayennepippuria oman maun mukaan. Niiden kanssa sopii myös hyppysellisen kanelia. Todellinen herkkusuu kypsentää tulisen version palvaamalla.



Ainekset

1 kg peuranjauhelihaa
1 kg possunjauhelihaa
2 sipulia
1-2 tl jauhettua valkopippuria
1-2 tl jauhettua muskottipähkinää
Puoli pulloa (2-4 dl) kuivaa valkoviiniä
Muutama metri luonnonsuolta

Aku Ahlholm, ohje ja kuva



Pyytäjän metsopata

Kieppi on jallittanut metsoa Lapissa kolmena vuonna peräkkäin. Siitä tuloksena on aika tarjota lukijoille herkullinen pyytäjän metsopaisti.

Ensi vuonna, jos mahdollista, esittelemme saamamiehen paistin, jonka valmistus on huomattavasti monipuolisempaa.

Pese perunat ja keitä ne tuppipottuina eli kuorineen. Lisää keitinveteen suolaa ja hieman ruokasoodaa, joka rikkoo perunan rakennetta.

Lado lähes pehmeät perunat uunipellille ja murskaa ne nyrkillä. Mausta ja voitele oliiviöljyllä, johon on sekoitettu valkosipulimurskaa. Ripottele päälle parmesaaniraastetta.

Paista 225 asteessa uunin yläosassa rapeiksi. Tähän kuluu noin 20 minuuttia.

Ainekset

Perunoita

Ruokasoodaa

Oliiviöljyä

Valkosipulia

Mausteita maun mukaan (suola, pippuri, juustokumina, inkivääri)

Parmesaanijuustoa raasteena

Suoseireenin hirvikeitto

Tällä ohjeella valmistuu kolme litraa lihaisaa keittoa. Maistuu niin mökillä kuin juhlapöydässäkin! Ohje on saanut inspiraatiota Lapinäjän porokeitosta.

Viipalo liha kärstyslihan tapaan. Ruskista se ja hienonnettu sipuli kuumalla pannulla.

Siirrä liha ja sipuli kattilaan. Lisää vesi ja liemikuutio.

Keitä, kunnes liha on pehmeää.

Lisää kuutioidut porkkanat ja lohkotut perunat.

Keitä, kunnes juurekset ovat lähes kypsiä.

Lisää viipaloitu sulatejuusto ja jatka kypsentämistä, kunnes juurekset ovat kypsyneet ja juusto sulanut.

Mausta suolalla ja lisää reilusti persiljaa.

Ainekset

600 g hirven paistia tai lapaa

1 l vettä

1 liha- tai kasvisliemikuutio

1 sipuli

3 porkkanaa

8 isoa perunaa

1/2 pkt viherpippuri-sulatejuustoa

Suolaa maun mukaan

Kuivattua tai tuoretta persiljaa

Marja Kokkonen, ohje ja kuva

