

Tuikki kokkaa

2023

Kimmo Pöri, ohje ja kuvat

Säyne yllättää koskessa ja lautasella

Ainekset

- 500 g jauhettua säynefilettä (jauha lihamyllyssä tai monitoimikoneella)
- 2 dl kuohukermaa
- 1 kananmuna
- 1 dl korppujauhoja
- 1–1,5 tl suolaa
- 1 punasipuli silputtuna
- 1 tl sitruuna- tai mustapippuria
- 1 dl tillisilppua
- 2 rkl sitruunamehua

Tuikin lajiesittelystä kerrottiin, kuinka säyne voi napata virtavedessä ja antaa hyvän vastuksen. Juuri kun kalastaja luulee poimivansa haaviin lohikalan, saalis paljastuuikin valtavaksi särjeksi.

Pettymys kannattaa unohtaa. Säyneen voi tarvittaessa ottaa saaliiksi, kun taas lohikalat on usein vapautettava.

Salaperäisestä säyneestä voi valmistaa vaikka mitä. Tuikki tarjoaa ohjeen jauhetusta säyneenlihasta tehtyihin pihveihin. Säyne ei ole erityisen ruotoinen. Jauhettuna vähätkin ruodot katoavat, joten tämä ruoka maistuu kaikille.

Lisäksi säyne päihittää monen muun valkolihaisen kalan rasvaisuudellaan.

Jauha säynefileet lihamyllyssä tai monitoimikoneella tasaiseksi massaksi.

Sekoita kulhossa korppujauhot, kerma, sipulisilppu, mausteet ja tilli. Lisää lopuksi muna ja kaada seos kalamassan joukkoon.

Muotoile pihveiksi ja paista voissa kauniin ruskeiksi 2–3 minuuttia puoleltaan.

Tarjoile kermaviilikastikkeen ja uusien perunoiden kanssa.



Inkiväärinen lohikeitto

Mausteisen kalakeiton voi tehdä melkein mistä kalasta hyvänsä. Jos talviverkot ovat pyytäneet tyhjää tallin seinällä, voit tehdä keiton lohesta. Kalakeiton tärkein osa on liemi. Sitä voi keittää kerralla useamman keiton tarpeiksi. Liemi syntyy kalan perkuutähteistä eli päästä, ruodoista, evistä ja nahkasta. Jos keität useamman kalan kerralla, anna liemen kiehua kasaan ja valuta sitä suppilon avulla esimerkiksi jääpalapusseihin. Et tarvitse kaupoissa myytäviä, usein keinotekoisia makuisia liemikuutioita.

Leikkaa lohen fileet ruodottomiksi ja nahkattomiksi. Laita pää, ruodot, evät ja nahkat veteen kiehumaan. Keitä lientä pari tuntia ja siivilöi kalanperkeet pois.

Raasta inkivääri ja leikkaa chilit, valkosipulit ja purjon lehdet pieniksi paloiksi. Paloittele porkkana. Laita ison kattilan pohjalle öljyä ja kuullota siinä inkivääriraaste, chili, valkosipuli, purjonlehdet, porkkana ja mausteet. Lisää kalaliemi.

Paista lohenpalaset kypsiksi pannulla sillä aikaa, kun keitto kypsyy.

Lisää keittoon muut juurekset ja purjosipulirenkaat. Lisäile vettä tarpeen mukaan. Lopuksi lisää keittoon loput yrtit ja viimeiseksi kypsät kalanpalat.



Ainekset

Kokonainen lohi
(tai jokin muu kala)

Juureksia maun mukaan:
nauris, palsternakka,
porkkana, peruna

Purjosipuli

Pala inkivääriä

4 valkosipulin kynttä

1–2 chilipalkoa

Tilliä ja ruohosipulia

Suolaa

Mausteeksi pippuria,
juustokuminaa, kurkumaa
ja hieman curryä



Koko perheen kalapuikot

Uusi kalastuslaki nosti silakanlitkauksen onginnan ja pilkkimisen rinnalle maksuttomaksi yleiskalastusoikeudeksi. Vähitellen myös silakan arvostus on lisääntynyt kalastajien ruokapöydässä.

Jos lapset ovat epäluuloisia kalaruokia kohtaan, silakasta tehdyt kalapuikot luultavasti kelpaavat. Tämä ohje on Ylen Strömsö-ohjelman ja kokki Michael Björklundin inspiroima.

Leikkaa silakkafileistä selkäevä pois. Tursota fileen keskelle ohuesti tuorejuustoa. Ripottele suolaa ja pippuria. Taita fileet kalanmuotoisiksi. Käännä fileet vehnä- tai ruisjauhoissa, kasta kananmunaan ja pyörittele lopuksi pankojauhoissa.

Uppopaista fileet kasviöljyssä kauniin kullanuskeiksi.

Vinkki Silakat aukeavat helposti paistettaessa, jolloin niistä valuu tuorejuusto pois. Pienet silakkafileet pysyvät helpommin koossa. Suurempia fileitä voi sitoa kiinni esimerkiksi hammastikuilla.

Ainekset

Silakkaa
Tuorejuustoa
Kananmunia
Vehnäjauhoa (tai ruisjauhoa)
Pankojauhoa
Suolaa ja pippuria
Kasviöljyä paistamiseen



Blinit mateen mädistä

Mateen mätimoukut on otettava irti varovasti, etteivät ne puhkea. Moukut pakastetaan kokonaisina vähintään vuoro-kauden ajan. Kun moukun ottaa sulamaan ja hetken päästä vetää kalvot jäisen moukun päältä, ne lähtevät siististi irti. Mäti on hyvä sulattaa hitaasti jääkaapissa.

Mateen mäti on vahvan makuista, joten sitä kannattaa huuhdella runsaasti. Laita mäti usean litran vetoiseen astiaan ja valuta päälle reilusti kylmää vettä. Vispaa kierrevispilällä hetki ja valuta harsolla peitetyn siivilän läpi. Uusi vesi, vispaus ja valutus. Toista tätä ainakin viisi kertaa. Puhdas mäti jätetään siivilässä jääkaappiin valumaan useaksi tunniksi.

Prosentin suolaus on riittävä eikä se vielä peitä mädin makua. Suolaukseen käytetään hienorakeista merisuolaa, ei jodioitua suolaa. Anna suolatun mädin tekeytyä jääkaapissa muutama tunti.

Se on makukysymys, laittaako valmiiden blinien päälle mädin seuraksi rasvaisempaa smetanaa vai kevyempää ranskankermaa. Lisäksi vielä pieneksi hakattua punasipulaa.

Blinitaikinan valmistus alkaa jo edellisenä päivänä.

Hapata taikina: Sekoita veteen suola, puolet jauhoista sekä kuivahiiva. Anna kuplia kannen alla yön yli. Aamulla siinä on jo mukavan raikas hapan tuoksu.

Perinteisen tattarijauhon sijasta voi käyttää ohrajauhoja, puolet sitä ja puolet vehnää. On aromikas maku!

Vaahdota kananmunan valkuainen. Hämmennä valkuaisvahto taikinaan juuri ennen paistamista, ja saat kuohkeat blinit.

Blinitaikina saa olla melko paksua, mutta ennen paistamista sitä voi vielä säätää kohdalleen tilkalla olutta tai kivennäisvettä.

Paista blinit valurautapannulla, keskilämmöllä, kirkastetussa voissa, kohtalaisen pitkään ja reunoiltaan rapeiksi.

Ainekset

3,5 dl vettä
0,5 pss kuivahiivaa
1 tl suolaa
2 dl vehnä jauhoja



Tuomo Pirttimaa, ohje ja kuva

Erämaan metsäsushi

Takavuosina, kun me suomalaiset vielä saatoimme tehdä kalatutkimuksia itänaapurissa, sikäläiset opettivat helpon ja maukkaan tavan syödä raakaa kalaa, eräänlaista erämaan sushia, metsäsushia.

Pidimme Olanga- eli Oulankajoessa rysää, johon ajautuneet taimenet merkattiin. Venäläistutkijat pyysivät ottamaan talteen kaikki rysään ajautuneet särkikalat. Taimenet vapautettiin sukua jatkamaan, mutta särkikalat kohtasivat kohtalonsa.

Tämän jälkeen kalat perattiin ja paloiteltiin pieniksi. Venäläisillä oli mukanaan soijaa, wasabia ja taisi olla inkivääriäkin. Nämä sekoitettiin kuksaan tuliseksi liemeksi, jossa kalat kastettiin ja syötiin.

Erittäin helppoa ja herkullista.

Kalassa pitää ottaa kuitenkin huomioon muun muassa loisriski.

Ruokaviraston mukaan mitä tahansa raakaa kalaa ei kannata syödä kenen tahansa. Turvallisimpia kaloja raakana ovat viraston mukaan silakka ja kilohaili sekä kasvatettuna lohi, kirjolohi tai siika. Raskaana olevien, vanhusten ja vastustuskyvyltään heikentyneiden tulisi kuumentaa nämäkin ennen syöntiä.

Venäläiset suosivat särkikalajoja pienen loisriskin vuoksi. Nämäkin toki olisi kannattanut pakastaa ensin, mutta sehän ei käynyt päinsä keskellä erämaata ja kuuminta kesää.



Aku Ahlholm
ohje ja kuva

Ainekset

Pieniksi paloiksi perattu raaka kala (muista turvallisuusohjeet)
Soija
Wasabi
Inkivääri