

Keittojen kirja: Lisäsivut



Fig. 116.—Interior of a Kitchen.—Fac-simile from a Woodcut in the “*Calendarium Romanum*” of J. Staëffler, folio, Tübingen, 1518.

ASOBITAI

7.8.2023

Johdanto

Praedor-franchiseen sijoittuva Keittojen kirja (2022) sisältää yli 100 reseptiä, mutta melkein toinen mokoma karsittiin pois. Pyrin säästämään kaikki tyyppillisesti jaconialaiset reseptit ja jätin pois varsinkin yleisesti jo tunnettuja reseptejä.

Tässä vapaasti levitettävissä olevassa lisäkirjassa ovat mm. kaikki Keittojen kirjasta karsitut reseptit.

Pikkuruuat

Keittiömestarin salaatti

- paistettua tai keitettyä kanaa
- herkkusieniä
- voita
- pekonia
- muutama tomaatti
- pari kovaksi keitettyä kananmunaa
- erilaisia salaatteja: lehti-, ruukku-, sikuri-, tammenlehti-, endiivi- ja/tai jäävuorisalaattia tms.
- persiljaa
- salaatinkastiketta

Leikkaa kana pieniksi paloiksi. Puhdista herkkusienet, siivuta ne ja paista voissa. Paista pekoni rapeaksi, valuta se ja murennaloiksi.

Pese ja kuivaa salaattit ja pane ne kulhoon.

Kasaa salaatin päälle kanapalat, herkkusienet ja pekoni. Koristele kananmunan neljänneksillä ja tomaatinlohkoilla. Ripottele päälle persiljaa.

Tarjoa salaatin kanssa haluamaasi salaatinkastiketta.

Sekba

Tämä pohjoinen resepti sopii alkuruoaksi tai pieneksi ateriaksi salaatin ja rapean maalaisleivän kera. Etuna on se, että kypsennystä ei tarvita. Kalan täytyy olla aivan tuoretta. Makean veden kalaa voi pakastaa vuorokauden ajan jotta mahdolliset loiset kuolevat.

- 500 g vaalean kalan filettä (siika, kuha, tms. - lohikin käy)
- 1 tl suolaa
- 2 rkl sokeria
- 3 limetin puristettu mehu
- 1 pieni punasipuli
- 2 valkosipulinkynttä
- vähän tuoretta inkivääriä
- 2 punaista chiliä
- tuoretta korianteria

- 2 rkl oliiviöljyä

Poista kalasta ruodot ja leikkaa se kuutioiksi. Pane kulhoon, ripottele päälle suola ja sokeri ja purista limeteistä mehut. Sekoita.

Hienonna punasipuli, valkosipuli, inkivääri, chili ja korianteri ja sekoita mukaan. Pane jääkaappiin maustumaan tunniksi tai viileään paikkaan 15-20 minuutiksi.

Sekoita mukaan oliiviöljy ja tarjoile.

Voileivät

Uusinta muotia Dehbat-pöydässä ovat monenlaiset voileivät.

Kylmiä voileipiä

Kaviaarivoileivät: pyöreitä, kuorettomaksi leikat-
tuja vehnäleivän viipaleita, päälle ohuelti voita ja sen
päälle tasainen kerros kaviaaria (tai mätää).

Kielivoileivät: ruis- tai vehnäleivän viipaleet päällystetään
kieliviipaileilla, koristeeksi tomaattiviiipaleita
ja viinimarjahyytelöä.

Selfialainen juustoleipä: leikkaa raa'asta punasipu-
lista ohuita siivuja ja selfialaisesta vahvasta juustosta
paksuja siivuja. Pane nämä kahden ruisleipäviipaleen
väliin. Selfialaisen juuston korvaa parhaiten Limbur-
ger, seuraavaksi paras on tanskalainen Esrom, muita
mm. belgialainen Chimay-olutjuusto tai hätätilan-
teessa suomalainen Valio Alppi Kreivi.

Sienivoileivät: ohuet vehnäleivän viipaleet päällystetään
silputuilla suolasienillä ja valkosipulilla, koris-
tellaan vatkatulla hapankermalla.

Sillivoileivät I: kylmiä keitetyn perunan viipaleita ja
suolasilliä raidoiksi leivän päälle, koristellaan sipuli-
ja purjorenkailla, silputulla ruohosipulilla tai tillillä.

Sillivoileivät II: etikkapunajuurtta viipaleina tai sil-
puttuna ja suolasilliä raidoiksi leivän päälle, koristel-
laan nokareella hapankermalla.

Vasikanliha-kurkkuvoileivät: ruis- tai vehnäleipien
päälle ohuiksi viipaleiksi leikattua vasikanpaistia,
koristeeksi kurkku- ja lihahyytelöviipaleita ja silput-
tua persiljaa.

Lämpimiä voileipiä

Lämpimät juusto-meetvurstileivät: lämmitä 2 rkl maitoa, sulata siihen 60 g juustoa, mausta suolalla. Paahda 4 leipäviipaletta, voitele ne, pane jokaiselle viipaleelle paksu viipale meetvurstia, levitä juustoseos päälle, mausta pippurilla, tarjoile kuumana.

Lämpimät juusto-munavoileivät: voitele leivänviipaleet, päällystä sinapilla sivellyillä juustoviipaleilla. Vatkaa munanvalkuainen vaahdoksi ja pursota se leivän reunoille pesäksi, johon pannaan munankeltuainen. Paista hetki uunissa kovalla lämmöllä, koristele persiljalla.

Paistivoileivät: ruskista sisäpaisti- tai ulkofileviipaleet kuumalla pannulla nopeasti niin että ne ovat edelleen punertavia sisältä (medium rare). Pane nämä leipäviipaleille, ripottele päälle piparjuurilastuja. Voit myös paistaa herkkusieniviipaleita ja levittää ne lihan päälle.

Munat ja meijerituotteet

Farrignialainen munakas

Tässä munakkaassa oleellista on lievä makeus. Voit paistaa munakkaan myös tavalliseen tapaan, mutta kuvaillulla tavalla siitä tulee hienempi.

4 annosta à 2 palaa, muiden ruokien lisukkeeksi

- 4 kananmunaa
- 2 rkl sokeria (tai hunajaa)
- 4 rkl vettä tai lientä
- 1 rkl riisiviiniä tai valkoviiniä
- ripaus suolaa
- 1 rkl kasvisöljyä tai voita
- koristeluun seesaminsiemeniä ja/tai persiljaa (jos haluat)

Riko kananmunat pieneen kulhoon. Vatkaa ne niin, ettei yhtään vaahtoa pääse syntymään (vinkki: käytä lusikkaa vatkaamiseen, pidä sitä vatkatessa munien pinnan alla).

Liuota sokeri lämpimään vesi- tai liemitiilikkaan ja sekoita tämä muniin. Lisää viini ja ripaus suolaa.

Kuumenna paistinpannu – mielellään neliskanttinen. Lisää sipaus öljyä tai voita ja käännä lämpö pienemmälle. Pyyhi liinalla tai talouspaperilla liika rasva pois.

Kaada noin neljännes munaseoksesta pannulle. Heti kun se on paistunut, kääri seos rullalle pannun toiseen

päähän. Pyyhkäise liinasta tai paperista öljyä pannuun ja kaada toinen neljännes seosta pannulle. Kääri äsken tehty kääryle tämän uuden munalevyn sisään. Jatka samaan tapaan, kunnes munaseos on käytetty.

Älä paista munakasta kengänpohjaksi. Hyvä munakas on pehmeä ja mehevä.

Voit vielä pyöräyttää valmiin munarullan sievemmäksi bambumaton avulla tai pyyheliinan sisällä.

Leikkaa hiukan jäähtynyt kääryle tuuman paloiksi ja pane tarjoiluastiaan. Koristele seesaminsiemienillä (joita Jaconiassa ei tosin olisi käytettävissä) ja persiljasilpulla jos haluat.

Ħolrusin munahyydyke

Tämä hyydyke käy kokonaisuudesta ateriasta.

- 4 munaa
- 4 1/2 dl mietoa kanaliientä
- 3 rkl valkoviiniä
- 1 tl soijakastiketta tai vain suolaa
- 1 tl sokeria tai hunajaa
- 1 broilerin rintapala tai valkoinen kalafilee, esim. kampelafilee
- 8 tuoretta herkkusientä
- 8-12 katkarapua
- 2 vihreää papua
- 4 pientä uuninkestävää kulhoa (tai esim. teemukeja)

Et tarvitse kaikkia ym. aineksia – ja voit käyttää melkein mitä aineksia tahansa. Oleellisia ovat kuitenkin munat, kanaliemi ja pieni ripaus jotain makeaa – myös hunaja käy. Jos käytät kanaa, esikypsennä rintapalaa hieman.

Kiehauta liemi, lisää sokeri tai hunaja, soijakastike ja valkoviini. Tarkista suolaisuus. Anna liemen jäähtyä.

Vatkaa munat kevyesti ja sekoita ne liemeen siivilän läpi valuttaen. (Ilman siivilääkin pärjää.)

Poista luut ja nahka broilerista tai kalasta ja paloittele se. Paloittele herkkusienet ja pavut.

Pane liha tai kala, sienet ja muut ainekset neljään uuninkestävään pieneen kulhoon. Sekoita munaseosta hiukan ja täytä kulhot sillä.

Pane kuppien päälle tuorekelmu tai folio jotta niihin ei tipu vettä. Pane kupit isoon kattilaan, jossa on vettä 1/3 kuppien korkeudesta. Kuumenna kiehuvaaksi ja höyrytä kuppeja 20 minuuttia.

Jos käytät uunia, pane kuumaa vettä uunipannuun ja höyrytä ensin 175 °C lämmössä 15 minuuttia, sitten vielä 15 minuuttia 125 °C:ssa.

Tämä on itse asiassa sama ruoka kuin japanilainen *chawanmushi* (茶碗蒸し) – jos haluat täysin japanilaisen version, käytä vain kanaliemen sijasta dashi-lientä.

Suolaan ja viiniin kuorineen säilötyt munat

Eräillä alueilla Pohjois-Jaconiassa käytetty menetelmä.

- 10 ankanmunaa, tai vastaava määrä kyyhkysen-, kanan- tai viiriäisenmunia
- 2,4 dl suolaa
- 16,5 dl lämmintä vettä
- reilu 1 dl vahvaa riisiviiniä
- 1-2 tl setsuaninpippuria

Ryöppää setsuaninpippureita kiehuvaan vedessä minuutin ajan ja valuta. Voit käyttää muitakin mausteita maun mukaan.

Lämmitä vesi, lisää suola ja sekoita kunnes suola on liuennut. Kaada suolavesi hyvin puhtaaseen isoon lasipurkkiin. Lisää munat kuorineen ja viini. Jos et käytä viiniä, käytä enemmän suolaa (3 dl).

Sulje purkki tiiviisti ja pane jääkaappiin. Älä avaa purkkia ainakaan 3 viikkoon. Tämän jälkeen munat säilyvät 5-6 viikkoa.

Voit käyttää kiinalaista Shaoshing-viiniä, sherryä tai vodkaa.

Munat täytyy keittää ennen käyttöä. Pane ne kattilaan kylmään veteen, ja kuumenna vesi hitaasti kiehuvaaksi. Vähennä lämpöä ja anna poreilla 8 minuuttia. Kyyhkysen- tai viiriäisenmunille riittää 5 minuuttia.

Yleensä syödään vain keltuainen, sillä valkuainen on hyvin suolainen. Sen voi kyllä lisätä vaikka aamiaisella riisipuuroon.

(Lähteet: Niko Mikkanen, Facebook, sekä Flavor & Fortune –lehti)

Suolaveteen säilötyt munat

Tätä menetelmää käytetään Etelä-Jaconiassa.

Pane ankan- tai kananmunat kattilaan kylmään 8 % merisuolaveteen niin että ne peittyvät.

Kuumenna kattila varovasti kiehuvaaksi ja ota pois tulelta. Anna munien olla vedessä seuraavaan päivään asti.

Käytä rikkiäiset munat heti mutta pane suolavesi ja loput munat isoon leveäsuiseen lasipurkkiin kuorineen ja purkki jääkaappiin tai aittaan (suolavesi on niin vahvaa että se ei jäädy). Munien pitäisi säilyä jopa talven yli.

Näin säilötyt munat ovat varsin suolaisia, tosin keltuainen on vähemmän suolainen. Kuulemma erinomaisia makupaloja sahdin (tai oftilaisen maalaisoluen) kanssa.

Taxosin uppomuna

Harvalla etelässä on liesiä ja paistinpannuja, mutta kattila tai pata jossa on kiehuva vettä on helpompi järjestää. Uppomuna on paikallisen keittotaidon korkein taidonnäyte – alunperin tietysti kotoisin sivistyneemmiltä seuduilta.

- kattila jossa on ainakin 2 1/2 tuumaa kiehuva vettä
- etikkaa
- tuoreita munia (minkä tahansa linnun)
- pieni reikäkauha

Lorauta veteen etikkaa. Kun vesi kiehuu hiljaa (ei kiivaasti!), pyöräytä se kevyeseen kiertoliikkeeseen, riko muna ja laske se varovasti keskelle vettä rikkomatta keltuaista.

Keitä 3-4 minuuttia tai kunnes valkuainen on hyytynyt pehmeäksi. Keltuaisen pitää olla juokseva.

Nosta muna vedestä reikäkauhalla, siisti valkuaisen riekaleet reunoilta jos haluat ja valuta talouspaperin tai kankaan päällä hetki ennen tarjoilua. Ripottele päälle suolaa ja – jos olet niin rikas – pippuria.

Kokemuksesta tiedän, että vaikeinta on pitää vesi juuri sopivan kiehuvana ja keittää munaa sopivan kauan. Mestarikokkikaan ei saa jokaisesta uppomunasta aina täydellistä!

Geemunat

Jaconiassa ei ole tämänhetkisen tiedon mukaan aitoa teetä, joten siellä käytettäisiin jotain muita kasveja – joukossa myös hyvin teen kaltaisen pensaan lehdet. Käytä teetä, koska sillä saa oikean, aidon aromin. Jos et käytä, kokeile nokkosia, vadelmanlehtiä, mustavii-nimarjan lehtiä. Ks. myös Juomat: tee.

- 12 munaa

- vettä
- 2 rkl mustaa teetä
- 1 tl suolaa
- yhden appelsiinin kuori

Keitä munia 10 minuuttia ja jäähdytä ne sitten kylmässä vedessä. Riko munien kuoret mutta varo irrottamasta niitä.

Pane munat kattilaan, kaada päälle vettä niin että ne peittyvät. Lisää teelehdet, suola ja appelsiininkuori.

Keitä hiljaa vähintään tunti. Itse keitän ainakin kaksi tuntia. Anna munien jäähtyä liemessään.

Keitot

Hapankaalikeitto

- 1/2 kg hapankaalia
- 1/2 kg sian- tai lampaanlihaa
- 1 dl ohraryynejä
- sipulia
- mustapippuria, suolaa tai liemikuutioita
- 2-3 l vettä

Silppua sipuli ja pane se veteen. Lisää liha. Lisää ohraryynit ajoissa; kokonaisten ohraryynien keittoaika on ainakin 1 tunti. Lisää hapankaali puolisen tuntia ennen kuin lihat ovat kypsät.

Irrottele liha luista (jos niitä oli) ja paloittele liha. Palauta myös luut kattilaan, niistä irtoaa lisää makua. Keitto vain paranee kun sen lämmittää uudelleen.

Ohje mukailtu kirjasta Karjalainen keittokirja.

Hernekeitto

Kunnon hernekeitto tehdään Pothin tapaan. Sanotaan, että muualla tehdään vain laimeaa ”rokkaa” jonka herneet ovat raakoja.

- 500 g kuivattuja herneitä
- noin 2 litraa vettä (tai vähän enemmän)
- noin 500 g pothilainen savustettu sianpotka ja/tai muuta lihaa
- 1 iso sipuli
- 1/2 – 1 rkl meiramia (ei välttämätön)
- 1-2 porkkanaa kuorittuna ja pieniksi paloiteltuna (jos haluat)
- suolaa
- (tarjoiluun) sinappia

Ylivoimaisesti paras liha tähän keittoon on sianpotka. Sian etuselkä ja lapa tai muu sianliha sopii myös, tai joulukinkun jämat. Harvoin käytetään muuta kuin

sianlihaa.

Liota herneitä vähintään 6 h tai yön yli runsaassa vedessä. Kaada liotusvesi surutta pois. Siihen jää vain suolikaasuja aiheuttavia aineita.

Kuori ja silppua sipuli ja porkkana.

Pane kaikki ainekset paitsi suola kattilaan, kaada vesi päälle ja kuumenna kiehuvaaksi. Anna poreilla hiljaa kannen alla 2 tuntia.

Ota potkat ja muut lihat kattilasta, paloittele ne ja palauta kattilaan. Voit palauttaa myös isommat luut – heitä pois luunsirut tai pienet luunpalat. Anna poreilla vielä puoli tuntia jos maltat.

Tarkista suolan määrä lopuksi, ja tarjoile. Pane tarjolle myös sinappia jolla kukin voi makunsa mukaan maustaa keittoa jos haluaa.



Jaconiassa hernekeiton valmistukseen voidaan käyttää myös heinälaatikkoa, aromipesän vastinetta.

Kaalikeitto

Jaconian maalaseudun yleisin arkiruoka perunoiden ohella on tämä kaalikeitto. Lihaa on harvoin tarjolla. Joskus aineksina on vain vettä tai kasvislientä, kaalia tai hapankaalia (”köyhä kaalikeitto”) ja suolaa.

Paloittele kaali ja keitä sitä (ja lihaa, jos sitä on) puolitoista tuntia. Lisää sitten loput ainekset ja keitä kunnes ne ovat kypsät.

”Rikas kaalikeitto” sisältää myös sieniä, nauriita tai perunoita ja yrttejä.

Maalaisilla on harvoin lihaa saatavilla; he ovat ikionnellisia jos keittoon saadaan hieman liotettua suolasi-

kaa, lampaanlihaa, kanaa tai naudanlihaa.

Kalakeitto

Tämä on yksinkertainen mutta herkullinen kalakeitto.

- 750 g rautakiiskiä (tai kuhaa, haukea, ahventa, lohta tai useita eri kalalajeja)
- 1 l vettä
- 2-3 tl suolaa
- n. 10 valko- tai mustapippuria (tai kynteliä näiden korvikkeena)
- sipulia
- 3 rkl vehnä jauhoja ja tilkka kylmää vettä (jos haluat suurustaa keiton)
- muutama peruna
- 3-5 dl maitoa (jos haluat)
- hienonnettua tilliä ja ruohosipulia
- voita

Suolista ja perkaa kalat – ahvenet voi nylkeä. Paloittele kalat. Silppua sipuli. Kuori perunat ja paloittele ne, jätä kylmään veteen likoon.

Pane kalapalat kattilaan, lisää mausteet, sipuli ja vesi. Keitä hiljaa 15-20 minuuttia. Ota kalat liemestä ja poista niistä ruodot. Tässä vaiheessa voit myös suurustaa keiton; vatkaa vesitilkkaseen sekoitetut vehnäjauhot mukaan.

Silppua yrtit valmiiksi.

Pane sillä välin perunapalat liemeen kiehumään. Kun perunat ovat kypsiä, lisää maito ja peratut kalapalat. Maito ei ole pakollista.

Kuumenna uudelleen kiehuvaaksi, lisää silputut yrtit ja nokare voita.

Voit käyttää perunoiden sijasta kaalia ja varsiselleriä, tai esikeitettyjä kokonaisia ohraryynejä.

Lammaskitto

Piperialaisen padassa porisee tämän tapainen keitto kun on juhlat tai teurastusaika. Yleisimmin tähän keittoon käytetään ohraryynejä. Halvimmat lampaan osat, joskus elimetkin, pannaan keittoon ja parhaat osat myydään. Katso myös lammaskaali, liharuokien luvussa.

- 750 g lampaan rintaa, lapaa tai kaulaa tai luista keittolihaa
- 1,5 l kasvis-, kana- tai lihalientä
- kourallinen ohraryynejä, muutama peruna ja/tai kaalia
- juureksia, esim. juuriselleriä, palsternakkaa, porkkanaa
- 1 purjo tai sipuli

- muita kasviksia maun mukaan, esim. herneitä, kukka-kaalia
- mustapippuria
- laakerinlehti
- suolaa

Poista lihasta ylimääräinen tali. Pese, puhdista, kuori ja paloittele kasvikset. Jos käytät kokonaisia ohraryynejä, esikeitä niitä tunnin verran.

Ryöppää lihaa 3-5 minuuttia runsaassa kiehuvaassa vedessä ja huuhtelee se hyvin. Pese kattila, kaada siihen liemi, lisää mausteet ja anna lampaan poreilla hiljaa kannen alla reilu 45 minuuttia.

Lisää hitaasti kypsyvät juurekset, kaali, ohraryynit jne. mitä sitten käytätkin ja anna keiton poreilla hiljaa vielä puolisen tuntia.

Nosta lihat kattilasta. Lisää nopeasti kypsyvät kasvikset (esim. herneet tai kukkakaali) ja kiehauta. Tarkista suolaisuus.

Lihan voit tarjota erikseen omalta lautaselta tai erottaa sen luista ja paloittella takaisin keittoon.

Lihaliemi

Lihaliientä käytetään joko sellaisenaan keittona tai muiden ruokien nesteenä. Voit tietysti olla laiska ja korvata kaiken tämän vaivan lihaliemikuutioilla.

Hyvän lihaliemen periaatteita ovat: suolaliha on liotettava ensin, liha ei saisi koskaan kiehua rajusti ja lihan pitäisi olla aina nesteen peitossa eli kattilan sopiva koko on tärkeä.

- 1,5 kg naudan luista keittolihaa tai naudan potkaa
- (keittokana, ks. alla)
- 2+ litraa vettä
- sipuli
- porkkana
- purjo
- palsternakka
- pala juuriselleriä (ei liikaa – voimakkaan makuinen)
- 1 laakerinlehti
- 1/2 rkl suolaa
- muutama mustapippuri ja maustepippuri
- yrttejä

Näillä aineksilla saat noin 1,5 l hyvää, vahvaa vaaleaa lihalientä.

Leikkaa liha pienemmiksi paloiksi. Jos luissa on luidin mukana, sahaa ne kahtia ja poista se. Liemestä tulee muuten sameaa.

Pane luut kattilan pohjalle ja lihapalat niiden päälle. Kaada vettä päälle niin että lihat peittyvät ja kuumenna kiehuvaksi.

Ensimmäisten minuuttien aikana muodostuu vaahtoa. Kuori se pois reikäkauhalla. Toinen vaihtoehto on ryöpätä luut ja liha ensin muutaman minuutin ajan kiehuvaan vedessä ja vaihtaa sitten sakkainen ja vaahtoinen vesi uuteen.

Liemen tulee vain poreilla hyvin hiljaa kaiken aikaa, se ei saa kiehua kovasti.

Puhdista ja huuhto kasvikset, paloittele ne suuriksi paloiksi ja pane ne liemeen. Lisää mausteet ja varovasti suolaa. Voit myös lisätä yrttejä nipussa, esim. persiljaa. Sulje kansi ja anna liemen poreilla hiljaa ainakin 2 tuntia, mieluummin enemmän – joidenkin mukaan liemi saisi kypsyä jopa 10-15 tuntia!

Tarkista suolaisuus. Siivilöi liemi, anna sen jäähtyä ja pane sitten viileään paikkaan tai jääkaappiin niin että rasva hyytyy. Kuori rasva pois ja ota se talteen. Sitä voi käyttää monessa muussa ruuassa tai paistinrasvana.

Tumma lihaliemi

Tumma lihaliemi valmistetaan muuten samalla tavalla mutta liha, luut ja kasvikset ruskistetaan ennen keittämistä paistinpannussa tai uunissa.

Hieno lihaliemi

Jos lihaliemi on tarkoitettu sellaisenaan nautittavaksi, keitä mukana myös kokonainen kana. Silloin tarvitset toki enemmän vettä ja muita aineksia.

Hienon lihaliemen voi tarjota kuumana tai kylmänä keittona lisukkeiden kera.

Kuuman lihaliemen kanssa sopii esim. pasta tai vermisellit, keitetty riisi tai viipaloidut keitetyt nuoret porkkanat. Ne voidaan tarjota liemessä tai erikseen.

Kylmä lihaliemi

Kylmän lihaliemen tulee olla vahvaa mutta ei hyytynyttä. Tällaiseen liemeen ei saisi käyttää isoja luita, jotta siihen ei tule liikaa hyytelöaineita. Voit maustaa kylmän lihaliemen tilkalla madeiraa, sherryä tai konjakkia.

Jälkilihaliemi

Kun ensimmäinen liemi on tehty, liemilihat ja kasvikset voi keittää vielä uudestaan ja saada arkikäyttöön ja keittoihin sopivaa mietoa lientä. Keitä 3-4 tuntia ja siivilöi.

Sienikeitto

Käytä mitä tahansa syötäviä sieniä. Ryöppää etukäteen ja valuta hyvin ne sienet jotka vaativat ryöppäystä.

- 1,5 l tai 500 g tuoreita sekasieniä
- 3 rkl voita
- 1 sipuli
- suolaa
- pippuria
- 3 rkl vehnäjauhoja
- 1 – 1,5 l lihalientä
- loraus valkoviiniä tai vähän sitruunamehua (jos haluat)

Puhdista ja silppua sienet. Kuori ja silppua sipuli valmiiksi. Pane sienet paistinpannuun ja kuivaryöppää niitä ilman rasvaa muutama minuutti. Aloita miedolla lämmöllä ja lisää myöhemmin kun nestettä alkaa erottua.

Lisää voi ja sipuli ja paista lievällä lämmöllä kunnes sipuli on pehmeää ja läpikuultavaa. Mausta suolalla ja pippurilla. Lisää vehnäjauhot ja hämmennä kunnes jauhot ovat tasaisesti sekoittuneet.

Kaada paistos kattilaan lihaliemeen, lisää valkoviiniä, vermuttia tai sitruunamehua jos haluat. Anna poreilla hiljaa kannen alla 10 minuuttia välillä sekoitellen.

Tarkista suolaisuus ja tarjoa.

Valekilpikonnakeitto

Koska aito sisämeren merikilpikonna on erittäin kallista, sen sijasta syödään usein tätä keittoa, joka maistuu melko samantaiselta. Keiton tarjoaminen aitona kilpikonnakeittona on Farrigniassa raskas rikos.

- 2 kg vasikanluita tai paloitteltu vasikan pää ja sorkat
- vettä
- maustenippu
- 1 sipuli
- 1 porkkana
- 1 palsternakka
- pieni pala juuriselleriä
- kasvisöljyä
- 1 dl madeiraa
- 1 valkosipulinkynsi
- suolaa
- cayennenpippuria
- sitruunamehua

- 100 g kypsää keittokinkkua tai vasikanlihaa
- persiljaa koristeluun (jos haluat)

Kiehauta vasikanluut tai –pää miedosti suolatussa vedessä 3-4 kertaa. Pane ne sitten litraan vettä, jossa on maustenippu ja kuorittu, viipaloitu sipuli. Keitä hiljaa 2-3 tuntia.

Ruskista kinkku ja kasvikset ja muutamaa luuta kevyesti kasvisöljyssä. Siivilöi vasikanliemi päälle, mausta puolella madeirasta, puristetulla valkosipulilla, suolalla ja cayennenpippurilla. Anna poreilla hiljaa 3-4 tuntia.

Siivilöi liemi ja vie kylmään yön ajaksi. Nosta muodostunut rasvakerros pois, kiehauta keitto ilman pohjasakkaa, mausta lopulla madeiralla ja sitruunamelalla. Tarkista suolaisuus.

Lisää pieniä keittokinkku- tai vasikanlihakuutioita ja tarjoa. Voit koristella annokset silputulla persiljalla jos haluat.

En ole vielä maistanut tätä keittoa, saati aitoa kilpikonnakeittoa. Vasikanpäitä ja –sorkkia ei juuri ole saatavilla. Naudanluita muistan silloin tällöin nähneeni kauppahalleissa. Jos löydän niitä vielä joskus, niin testaan reseptin.

Kastikkeet

Jogurtti-kurkkukastike

Tämä on Pohjois-Jaconiassa suosittu lisuke etenkin chilillä maustettujen tulisten ruokien kera.

- 5-6 dl bulgarianjogurttia tai kreikkalaista jogurtia
- 1 kurkku
- 4 valkosipulinkynttä
- 4 rkl oliiviöljyä
- 2 rkl valkoviinietikkaa
- 1 rkl sokeria tai hunajaa
- 1/2 tl suolaa
- 1/4 tl vastajauhattua mustapippuria
- tuoretta minttua (jos haluat)

Jos jogurtti on kovin juoksevaa, valuta sitä suodatinpaperilla vuoratussa kahvin-suodattimessa pari tuntia. Paksu jogurtti toimii sellaisenaan.

Raasta kurkku, ripottele raasteelle suolaa ja anna seistä hetken. Puristele sitten siivilässä kurkusta liiat nesteet pois.

Silppua valkosipulinkyntset ja sekoita kaikki ainekset kulhossa. Voit lisätä vielä silputtua minttua jos haluat.

Anna kastikkeen viilentyä ja vetäytyä jonkin aikaa jääkaapissa.

Ruskea kastike

Tätä tuhtia kastiketta voit tarjota lihan kanssa tai kypsentää suoraan kastikkeessa vaikka lihapullia. Jälkimmäisessä tapauksessa tee kastikkeesta vähän ohuempaa.

- 100 g voita (vähemmälläkin pärjää)
- kourallinen vehnä jauhoja
- 1 sipuli
- 1 litra kiehuvaa vettä
- lihaliemikuutio tai suolaa
- 1-2 rkl tomaattipyrettä jos haluat
- mausteita maun mukaan: mustapippuria, ripaus curryä, paprikajauhetta tms.
- 1-2 dl kermaa
- silputtuja yrttejä jos haluat

Kuori ja silppua sipuli. Tällä kertaa (harvinaista kyllä) sipuli ei ole välttämätön lisä. Jos haluat erityisen hyvän lopputuloksen, kuullota sipuli ensin erikseen pehmeäksi ja läpikuultavaksi.

Kuumenna paksupohjainen kattila, sulata siinä voi. Kun voi alkaa kiehua, lisää jauhot. Jauhojen määrä vaihtelee kastikkeen halutun paksuuden mukaan. Vatkaa seosta koko ajan ja pidä sitä melko kuumalla lämmöllä.

Seoksen pitää ruskistua mutta se ei saa missään nimessä palaa. Mitä ruskeammaksi saat jauhot polttamatta niitä, sitä herkullisempaa kastikkeesta tulee. Tässä menee muutama minuutti.

Kaada kiehuva vesi pieninä erinä sekaan koko ajan vatkaton, ettei synny paakkuja. Alkuun kattilasta tulee tulikuuma höyrypilvi, joten pidä vatkauskädessä pata-kinnasta. Sinun ei välttämättä tarvitse käyttää koko vesimäärää. Kun kastike on sopivan paksua – muista, että siihen tulee vielä kerma – älä lisää enempää.

Lisää tomaattipyre, mausteet yrttejä lukuunottamatta, liemikuutio ja sipuli, sekoita hyvin ja anna kastikkeen poreilla hiljaa kannen alla hyvin pitkään, useita tunteja. Käy aina välillä vatkaamassa kastiketta jotta se ei pala pohjaan. Kastike valmistuu kyllä 30 minuutissa jos sinulla on kiire, mutta parasta siitä tulee vähintään 2 tunnin kypsytelyllä.

Lisää lopuksi vielä mausteita jos tarvitsee. Kaada kerma mukaan ja sekoita hyvin. Tarkista suolaisuus. Lisää silputut yrtit. Nyt voit tarjota kastikkeen tai panna siihen lihapullia kypsymään – ne kypsyvät 10

minuutissa hiljaa poreilevassa kastikkeessa.

Ruskea kastike voidaan maustaa eri tavoilla: sitruunamehulla, tillillä, chilillä, piparjuurella, sinapilla, silputulla kovaksikeitetyllä kananmunalla, sienillä, jne.

Valkoinen kastike

Valkoinen kastike on toinen yleinen kastike, joka tunnetaan meillä nimellä Béchamelkastike. Se sopii keitetyn kalan tai lihan kanssa. Sitä käytetään juustoraasteella maustettuna myös selfialaiseen lasanisvuokaan.

- 2 rkl voita
- 2-3 rkl vehnä jauhoja
- 4-5 dl maitoa tai vettä
- suolaa, pippuria

Sulata voi kasariissa. Varo, ettei se ruskistu. Vatkaa jauhot mukaan ja kypsennä hetki pienellä lämmöllä. Jauhot eivät saa ruskistua. Voit ottaa kasarín varalta pois liedeltä hetkeksi.

Vatkaa maito seokseen mukaan. Kuumenna kiehuvaaksi samalla vatkatén. Anna poreilla hyvin hiljaa pari minuuttia ja vähennä sitten lämpöä tai ota taas kasari kokonaan liedeltä jotta kastike ei pala pohjaan. Voit tehdä kastikkeen myös veteen.

Lisää suola ja mausteet.

Muunnelmia on paljon. Kerma-sitruunakastike kalalle, juustokastike pastan tai lasanis-vuoan kastikkeeksi, sipulikastike, sinappikastike, valkoviinikastike, yrttikastike, rapukastike jne.

Kasvisruoat

Kikhernepyörykät ja -pihvit

Pohjois-Jaconiassa suosittu edullinen kasvisruoka jota tarjoavat myös katukeittiöt. Huomaa, että kikherneet on laitettava likoon viimeistään edellisenä päivänä.

- 2 1/2 dl kuivia kikherneitä (tai 4 dl säilöttyjä, esikeitetyjä kikherneitä)
- 1 sipuli
- 1 porkkana
- 2-3 rkl kasvisöljyä
- chiliä, raastettua inkivääriä, murskattua valkosipulia, korianterijauhetta, jeeraa, kurkumaa, tms.
- 1 1/2 dl kikhernejauhoja tai vehnä jauhoja
- 1-2 tl suolaa

Kikherneiden on liottava yön yli runsaassa vedessä, mielellään kaksikin yötä. Huomaa, että ne turpoavat liotessaan 1,5-kertaiseksi. Kaada liotusvedet pois ja keitä kikherneitä ainakin kaksi tuntia.

Silppua sipuli, raasta porkkana. Hauduta niitä ja mausteita muutamia minuutteja pannulla kasvisöljyssä. Voit käyttää mitä tahansa haluamiasi mausteita.

Jauha kikherneet ja sekoita kaikki ainekset kulhossa keskenään. Mikäli taikina tuntuu kuivalta, lisää hie-man vettä.

Muotoile taikinasta pyöryköitä ja uppopaista ne öljyssä tai paista pannulla - tai pihvejä, jotka voit paistaa ne pannulla kasvisöljyssä.

Tarjota leivän, salaatin ja jogurtin tai jogurtti-kurkku-kastikkeen kera, jos etiikkasi sallii meijerituotteet.

Linssipata (papupata, hernepata)

- 2 sipulia, valkosipulia maun mukaan
- hiukan kasvisöljyä
- 2 dl punaisia linssejä
- 3 dl kasvislientä
- 2 rkl tomaattipyrettä
- mausteita maun mukaan: basilikaa, mustapippuria, kurkumaa, chiliä, juustokuminaa, hiukan sitruunamehua tms.
- 1 tölkki tomaattimurskaa

Tässä on käytetty punaisia linssejä, mutta samantapaisia muhennoksia tehdään Jaconiassa kaikenlaisista pavuista, herneistä ja linsseistä. Jos käytät kuivia papuja tai herneitä, liota niitä ensin yön yli. Kaada liotusvesi pois ja huuhtelee pavut tai herneet hyvin.

Kuullota silputtu sipuli ja valkosipuli, jos käytät sitä, kasvisöljyssä. Lisää linssit, kasvisliemi, tomaattipyre ja mausteet. Keitä 5-6 minuuttia. Linssit saavat olla pehmeitä mutta ei mössöä.

Erilaiset papu-, herne- ja linssipadat ja -muhennokset ovat köyhien arkiruokaa. Mausteista etenkin juustokumina vähentää suolikaasujen muodostusta.

Tarjota leivän tai riisin kera.

Vihreiden ja ruskeiden linssien keittoaika on pidempi, n. puoli tuntia, etukäteen liotettuna 10-20 minuuttia.

Pavut tai herneet pitää liottaa yön yli ja niiden keittoaika on vähintään 40 minuuttia.

Mantelimaito

- 2 dl kuorittuja manteleita
- 1 l vettä
- sokeria, suolaa, vaniljaa (jos haluat)

Pane mantelit tehosekoittimeen. Lisää sen verran vettä, että manteleista tulee jauhaessa tahnaa. Kun mantelit ovat jauhautuneet tahmaksi, lisää loput vedestä ja sekoita vielä hetki.

Kaada seos erittäin tiheän siivilän tai harsokankaan läpi. Toista tämä jos haluat vieläkin silkkipempää mantelimaitoa.

Jos haluat, voit maustaa mantelimaidon sokerilla, ripauksella suolaa ja vaniljalla tai vaniljauutteella.

Mantelimaitoa voi käyttää tavallisen maidon tapaan melkein mihin tahansa. Sivistyneissä keittiöissä se on tärkeä maidon korvike kun lehmät ovat ummessa.

Patriarkka saa kouristuksia ja suusta tulee vaahtoa

Alkuperäinen versio, *Patriarkka pyörtyy* oli eri aineksilla täytetty munakoiso (turkkilainen *İmam bayıldı*). Se sai nimensä siitä, että holruslainen patriarkka pyörtyi kun ruoka oli niin hyvää.

Kuten voit päätellä nimestä, tämä versio on vielä sitäkin parempi! Reseptissä on mukana voita ja lihaa, mutta niitä ei välttämättä tarvita. Voit myös käyttää jotakin kasviproteiinia sen sijasta. Voin voi korvata oliiviöljyllä. Tämä on todella hyvää myös vegaanisena!

- (1 munakoiso, suolaa)
- 2 kesäkurpitsaa
- 500 g tomaattia
- 3 paprikaa
- 4 kiinteää perunaa
- 1-2 isoa tai 2-4 pientä fenkolia
- sieniä, jos haluat
- voita tai oliiviöljyä
- 700 g jauhelihaa
- 2 punasipulia
- 3-6 valkosipulinkynttä
- mausteita maun mukaan: suolaa, mustapippuria, oreganoa, sitruunapippuria, sitruunamehua, savupaprikajauhetta, tms.
- oliiviöljyä

Kaikki eivät pidä munakoison lievästä kitkeryydestä ja koostumuksesta. Voit jättää sen pois. Muussa tapa-

uksessa ripottele munakoisosiivuille suolaa, ”itketä” niitä vartin verran ja pyyhi ne sitten kuivaksi.’

Jos käytät jauhelihaa, pane paistinpannulle 1-5 rkl voita tai oliiviöljyä ja ruskista se. Kuullota kuoritut ja silputut sipulit ja valkosipulinkynnet. Esikeitä perunoita 10 minuuttia, muuten ne jäävät koviksi.

Ota iso uunivuoka, sivele se oliiviöljyllä tai suhauta siihen vuokarasvaa.

Sekoita kaikki kuoritut ja paloittelut kasvikset keskenään. Pane vuoan pohjalle kerros kasviksia ja mausta kerros. Pane päälle jauheliha-sipuli-valkosipuliseos ja mausta sekin. Päällimmäkseksi tulee toinen kerros kasviksia. Mausta ja pirskottele päälle reippaasti oliiviöljyä.

Paista 200 °C uunissa 40 minuuttia tai jonkin verran kauemmin, kunnes kaikki ainekset ovat kypsät.



Perunavuoka

Tätä perunavuokaa eli –gratiinia syödään varsinkin liharuokien lisukkeena. Jos lehmät ovat ummessa, maidon voi korvata mantelimaidolla, vedellä tai miedolla lihaliemellä. Voin sijasta voi käyttää kasvisöljyäkin ja juuston voi jättää pois.

6 annosta

- uuninkestävä, n. 5 cm korkea ja halkaisijaltaan 25 cm vuoka
- 900 g (n. 16 dl) kiinteitä perunoita
- 1/2 valkosipulinkynttä
- 4 rkl voita
- 2 tl suolaa
- pari hyppysellistä mustapippuria
- 2 1/2 dl maitoa

Jos halutaan:

- 2 1/2 dl raastettua nuorta Travanin luolajuustoa (jokin tahkojuusto, cheddar tai mozzarellakin käy korvikkeeksi)

Laita uuni kuumenemaan 225 °C.

Kuori perunat ja leikkaa ne 3 mm paksuisiksi viipaleiksi. Pane viipaleet kylmään veteen.

Pyyhi vuoka valkosipulinkynnen puolikkaalla ja voi-tele se 1 rkl voita.

Valuta perunat ja kuivaa ne liinan sisällä. Levitä puolet niistä vuoan pohjalle. Pane niiden päälle puolet suolasta, pippurista, lopusta voista ja – mikäli haluat – juustoraasteesta. Lado loput viipaleet tämän kerroksen päälle, kaada maito vuokaan, ja mausta sitten päällimmäinen kerros. Jos käytät juustoraastetta, levitä loput päälle. Pane päälle myös loput voista nokareina.

Pane vuoka uuniin ja paista ainakin 45 minuuttia, ehkä hieman pidempäänkin. Perunoiden täytyy olla tietysti kypsiä ja pinnan ruskistunut.

Sushiriisi

Tätä tarvitaan mm. Taivaan suureen sushiin. Samasta riisistä voit tehdä myös onigiriä, riisipalloja tai –kolmioita joka on yleinen eväsruoka. Annos on kaksinkertainen; sushiriisiä on helpompi tehdä vähän enemmän kerrallaan.

Riisi:

- 4 dl pyöreäjäyväistä riisiä (sushiriisiä)
- n. 4 1/2 vettä
- 4 cm pala kombu-levyä (jos on)

Awasezu-kastike:

- 2 1/2 rkl riisiviinietikkaa
- 2 1/2 rkl sokeria
- 2 tl merisuolaa

Pese riisi erittäin hyvin useaan kertaan niin että pesu-
vesi on kirkasta. Liota riisiä runsaassa vedessä aina-
kin 15 minuuttia, mieluummin pari tuntia.



Valuta riisi, pane se kattilaan tai riisinkeittimeen, kaada päälle vettä niin että sitä on noin 10 % enemmän kuin riisiä.

Pyyhi kombu-levä puhtaaksi kostealla kankaalla. Voit tehdä siihen hieman viiltoja, jotta maut irtoavat paremmin. Pane leväpala riisin päälle. Ilman levääkin saat ihan hyvää sushiriisiä.

Pane keitin päälle tai kuumenna kattila kiehumispisteeseen. Ota levä pois kun riisi alkaa kiehua. Riisinkeitin hoitaa loput. Mutta jos käytät kattilaa, pane kansi tiiviisti päälle, anna kiehua 2 minuuttia kovalla lämmöllä, sitten 5 minuuttia lievällä lämmöllä, ja lopuksi hauduta hyvin pienellä lämmöllä 15 minuuttia. Käännä lämpö pois ja anna riisin seistä liedellä vielä 10-15 minuuttia. Älä avaa kattilan kantta mis-
sään vaiheessa levän poistamisen jälkeen!

Liota sokeri ja suola etikkaan pienessä kattilassa mie-
dolla lämmöllä. Jäähdytä kastikekattila nopeasti jää-
kylmässä vesihauteessa.

Levitä riisi laakeaan astiaan. Sekoita riisiä leikkaavin
liikkein riisilastalla tai muulla lastalla ja tuuleta sitä
samalla viuhkalla tai tuulettimella. Lisää kastiketta
vähän kerrallaan ja sekoita ja tuuleta. Älä painele ri-
isiä vaan käytä koko ajan leikkaavia liikkeitä. Sekoit-
telu ja tuulettelu vievät noin 10 minuuttia.

Riisin tulisi lopuksi olla huoneenlämpöistä. Peitä
astia kostealla pyyhkeellä jotta riisi ei kuivu. Sushi-
riisi pitäisi käyttää samana päivänä, mutta tähteesi
jäänyt riisi säilyy kelvollisena seuraavaan aamuun
asti huoneenlämmössä ja voit tehdä siitä vaikka riisi-
palloja (onigiri) evääksi. Heitä kuitenkin riisi pois jos
on pienikin epäily, että se on pilalla.

Kalaruoat

Kalaa Escabeche

- 4 kpl nahattomia kuha- tai ahvenfileitä
- vehnä jauhoja
- suolaa
- oliiviöljyä
- 1 sipuli pilkottuna
- 60 g manteli-, hasselpähkinä- tai saksanpähkinärouhetta tai niiden sekoitusta
- 1 dl leivänmuruja
- loraus valkoviiniä
- 2 rkl viinietikkaa
- silputtua persiljaa
- hiukan mustapippuria
- pinjansiemeniä

Sekoita jauhoihin hiukan suolaa. Pyöräytä fileet jauhoissa ja paista kypsäksi oliiviöljyssä. Pane syrjään.

Kuullota sipuli pannulla pehmeäksi ja läpikuultavaksi. Pane ne kulhoon, lisää pähkinärouhe, leivänmurut, valkoviini, viinietikka, persilja ja pippuri. Soseuta seos sauvasekoittimella ja kaada se takaisin pannulle.

Lämmitä kastike ja kaada se kalojen päälle. Koristele pinjansiemenillä.

Lähde: *Libre de Sent Sovi*.

Lipeäkala

Meillä juuri kukaan ei enää tee lipeäkalamme itse, mutta tässä on ohjeet varmuuden vuoksi. Jaconiaassa lipeäkalamme valmistetaan useimmiten kuivatusta sisämeren-turskasta.

Valmistukseen menee jopa kolme viikkoa ja se *löyhkää*. Älä käytä alumiinisia astioita.

Voit kertoa alla olevat ainemäärät riippuen siitä kuinka paljon kuivattua kalaa aiot käyttää. (Esim. 4 kg kalaa: 400 g soodaa, 2 l kalkkia.)

- 1 kg kapakalaa (jos mahdollista, ruodottomina fileinä kuivattua)
- 100 g soodaa (Na_2CO_3)
- 0,5 l sammutettua kalkkia ($\text{Ca}(\text{OH})_2$)
- vettä

Sahaa kalaa kolmeen osaan jos se on kovin iso. Harjaa palat juuriharjalla. Pane ne juoksevaan kylmään veteen 5-7 päiväksi, tai puusaaviin runsaaseen veteen, ja vaihda vesi vähintään joka toinen päivä.

Ota kalat saavista ja hankaa saavi puhtaaksi juuriharjalla. Ripottele pohjalle kerros kalkkia, sitten kalat nahkapuoli ylöspäin, ja kalojen päälle jälleen kalkkia.

Liota sooda lämpimään veteen. Anna liuoksen jäähtyä ja laimenna sitä sitten niin että se riittää peittämään kalat.

Anna kalojen liota viikko (joidenkin mukaan vain 2-3 päivää!). Siirtele kaloja välillä jotta ne turpoavat tasaisesti.

Ota kalat lipeästä, huuhto ne hyvin, huuhto ja harjaa saavi puhtaaksi. Palauta kalat saaviin ja pane ne jälleen juoksevaan tai usein vaihdettuun veteen 3-4 päiväksi tai viikoksi. Tee välillä keittokoe pienellä palalla, jotta saat mieleistäsi kalaa – jotkut pitävät

vähän kiinteämmästä, toiset aivan pehmeästä.

Lipeäkalan valmistus vaatii taitoa ja kokemusta ja sen oppii vain tekemällä. Voit tehdä kaksi eri saavillista jolloin ehkä toisesta erästä tulee kelvollista vaikka toinen epäonnistuu.

Keitä lipeäkalamme hiljaa poreilevassa vedessä pehmeäksi. Tarjoile keitettyjen perunoiden ja valkokastikkeen kanssa.

Uunilohi

Lohifilettä on meillä helposti saatavilla: Jaconiaassa sen sijasta tarjottaisiin esim. kuhaa, karppia tai siikaa, koska lohta ei ole.

- Ruodoton lohifile
- Sitruunamehua
- Mustapippuria
- Suolaa
- (Kasvisöljyä)

Pane lohifile vuokaan ja leivin- tai alumiinipaperin päälle. Lohi on rasvainen kala, mutta jos käytät jotain vähärasvaista kalaa, pirskottele päälle oliiviöljyä. Mausta file sitruunamehulla, suolalla ja pippurilla.

1 kg lohifilettä paistetaan 125° uunissa noin 1 1/2 tuntia. Hitaasti paistettu file on parempaa kuin nopeasti käristetty.

Liharuoat

Eridujen tapparat

Eridut tai vuoristolaiset eivät tunne tätä katukeittiöiden hassua makupalaa. Tuskin nuo alkukantaiset ihmisraukat edes tietävät mitä on makkara tai lihamureke. Tässä 8 ”tappar” resepti.

- lihamureketaikinaa
- pekonia
- 8 makkaraa
- voita
- 8 varrastikkua

Muotoile murekkeesta 8 kaksiteräisen tappar ”terää”. Kiedo niiden keskelle pekonia. Pane terät kohtalaiseen uuniin reilun neljännestunnin ajaksi.

Sillä välin leikkaa 1/3 makkaroista irti. Paista makkarat voissa; paista myös jäljellä oleva pekoni kevyesti.

Kokoa tappar näin: pane varrastikkuun pidempi makkaranpätkä, kiedo sen juureen pekonia, seuraa-

vaksi työnnä tapparan “terä” tikkuun ja tikun päähän vielä makkaran lyhempi osa.

Keitetty kieli

- 1 iso naudan kieli, 2 vasikankieltä tai lampaan- tai porsaankieliä
- vettä
- 1 laakerinlehti
- 1 porkkana
- 1 sipuli (töki siihen mausteneilikoita jos haluat)
- 2 valkosipulinkynttä
- yrttejä, jos haluat
- suolaa (vaihtoehtoisesti jätä suola pois ja suolaa vasta viipaleet)
- kokonaisia mustapippureita

Huuhdo kielet ja harjaa ne puhtaaksi juoksevan veden alla. Älä vahingoita nahkaa. Kuori sipuli, valkosipulinkyntset ja porkkana. Pane kielet kattilaan, kaada päälle vettä kunnes ne peittyvät, lisää muut ainekset, kuumenna kiehuvaan ja anna poreilla hiljaa 2 tuntia tai vähän kauemmin. Kieli jää sitkeäksi jos sitä ei ole keitetty riittävästi. Sian-, lampaan- tai poronkielet kypsyvät nopeammin, puolessatoista tunnissa.

Ota kielet liemestä ja anna niiden jäähtyä jonkin aikaa. Siivilöi keitinliemi. Nylje kielet lämpimänä ja pane ne takaisin keitinliemeen jäähtymään, näin niistä tulee mehukkaita.

Leikkaa kylmänä viipaleiksi, suolaa viipaleet jos tarvitsee ja nauti.

Keitettyjä kieliä voit syödä lämmitettynä tai kylmänä vaikka perunoiden kanssa, leikkeleenä, kielisalaattina valkosipuli-persilja-öljy-viini-etikkakastikkeen kera (anna maustua jääkaapissa yön yli) salaatinlehtien kera, jne.

Keitetty lampaanpää

Tätä syödään etenkin perhepiirissä juhlaruokana kaikkilla seuduilla joissa lammas on tärkein liha.

- 1 lampaanpää
- vettä
- suolaa
- perunoita, porkkanaa, turnipsia, sipulia

Lisukkeeksi (jos haluat):

- tuoretta tomaattia, kurkkua ja paprikaa

Polta huolella kaikki karvat pois lampaanpäästä. Pane se suureen kattilaan, kaada päälle vettä kunnes pää peittyy. Lisää vähän suolaa. Anna poreilla hiljaa ainakin 2 tuntia.

Lisää loppuvaiheessa kuorittuja ja paloitettuja juureksia kuten perunaa, porkkanaa, turnipsia ja sipulia niin että ne kypsyvät yhtä aikaa pään kanssa.

Koristele pää sipulisiivuilla ja tarjoile vadissa juuren kera. Lisukkeena voi tarjota myös tuoretta tomaattia, kurkkua ja paprikaa. Herkullisen liemen voi tarjota myös tai käyttää keittoihin.

Perheenpää paloittelee pään ja jakaa lihan. Kitalaki tarjotaan yleensä ainoastaan perheen tytöille, ja kun sitä ojennetaan hänelle, sanotaan ”Ole luova!”. Joka syö lampaanpään toisen silmän, hänen olisi syötävä myös toinen.

Lampaanpäitä on saatavilla Suomessa etnisistä kaupoista. Yleensä pakastettuna, kerran oli jopa tuoreena. Nämä päät on myös kauniisti nyljetty ja siistitty.

Keitetty sianpää

Sianpään saa tilauksesta. Valitettavasti oikeaa, kunollista kokonaista sianpäää aivot ja muut herkut koskemattomina ei ole Suomessa juuri saatavilla koska EU. Joutunut tyytymään puolikkaaseen sianpäähen, josta aivot ja – ties mistä syystä – korva on poistettu. Mutta on sekin sangen hauska kapistus ja maku on aivan yhtä hyvä.

- sianpää
- vettä
- omena

Liota sianpäää ensin pari tuntia vedessä. Ajele kaikki karvat pois tarkkaan ja puhdistaa pää erittäin hyvin. Kääri pää pellavaliinaan niin että korvat (jos ovat tallessa) osoittavat oikeaan suuntaan ja että pää pysyy hyvin koossa.

Pane pää kattilaan ja kaada päälle kylmää vettä niin paljon että se peittyy. Keitä päää hiljalleen vähintään kaksi tuntia. Varo liian kovasti kiehumista – pää voi haljeta!

Kun pää on hieman jäähtynyt, nosta se vedestä, pane tarjoiluvadille ja poista liina. Pane omena sian suuhun kun se on vielä lämmin, sillä myöhemmin se ei enää onnistu.

Perinteisesti sianpää koristellaan vatkatulla voilla, jota pursotetaan ohuiksi kuvioiksi. Sivistyneillä seuduilla sianpäälle on tapana pursottaa tribaalikuvio. Sitten vitsaillaan, kuinka ”vuoristolainen” on tullut arvovieraaksi päivällisille.

Sianpää on näyttävä juhlapöydän koriste. Herkullisimmat osat ovat posket. Leikkaa arvovieraille niistä viipaleita ja tarjoa sinapin kera. Irroita loput lihat huolella talteen ja tee niistä lihahyytelöä, tai mausteiden ja ohraryynien kera makkarakakku.

Sianpää on kooltaan yllättävän iso ja tarvitset valtaosan suuren kattilan jos haluat keittää sen oikeaoppisesti. Itse jouduin pistämään puolikkaan pään uuniin kypsymään kun se ei mitenkään mahtunut 10 l kattilaan. Paistaminen tapahtuu siinä tapauksessa suunnilleen samoin kuin paistaisit joulukinkkua.

Ks. myös porsaanposket.

Kahden sipulin lammaspata

- 750 g luutonta lampaanpaistia
- 3-8 valkosipulinkynttä
- 2 jättisipulia tai 3-4 kepasipulia
- 2,5 dl keskiolutta (tumma lager)
- suolaa
- 1,5 dl ruokakermaa
- tarjoiluun persiljasilppua

Leikkaa liha noin 4 × 4 cm kuutioiksi. Kuori valkosipuli ja silppua karkeasti. Kuori sipulit ja leikkaa ne isoiksi lohkoiksi. Kuumenna voi padassa ja paista liha. Voit myös marinoida lihan jossakin mieleisessä marinadissa ja kaataa sen marinadeineen pataan.

Lisää suolaa, kaada olut pataan ja sekoita hyvin. Kypsennä hiljaa liedellä 3 tuntia tai 150-asteisessa uunissa.

Lisää nestettä tarpeen mukaan. Kun liha on mureaa, kaada kerma sekaan ja sekoita hyvin. Tarkista suolaisuus lopuksi. Ripottele koristeeksi persiljaa.

Padan lisukkeena voit tarjota perunamuusia, keitetyjä perunoita tai keitettyä riisiä.

Käärmetandoori

Tämä ruoka on alun perin ollut jaconialaisessa tender-uunissa vartaassa paistettua käärmettä. Nykyään käytetään useimmiten kaikkia muita aineksia kuin käärmettä, eksoottinen nimi vain on säilynyt. Tässä ehdotus, mutta käytä mitä aineksia vain haluat. Varsin hyviä vartaita tulee pelkästä broileristakin.

Voit käyttää metallisia vartaita tai bambuvartaita. Liota bambuvartaita haaleassa vedessä pari tuntia ennen vartaiden valmistamista, niin ne eivät pala niin helposti.

Kastike (tare-kastike)

- 0,5 dl tummaa soijakastiketta (ketjap manis tai vastaava)
- 0,5 dl vaaleaa (tavallista) soijakastiketta
- 2 rkl miriniä (jos ei ole, lisää 2 rkl sokeria)
- 4 rkl hunajaa
- 2 rkl ruskeaa sokeria
- loraus sakea tai shaoshing-viiniä jos haluat
- mausteita, jos haluat: inkivääriä, valkosipulia, kevätsipulia, gochujangia, chiliä, tms.
- tilkka vettä

Vartaat

- 1 kg lihaa 2×2 cm paloina: broilerin paistileikettä, naudan ulkofilettä, karitsan ja/tai vasikan paistia - tai käärmettä
- 1 paketti pekonia
- 8 pikkusipulia
- rasia kirsikkatomaatteja
- 1 vihreä paprika

Tee ensin kastike. Pane ainekset kattilaan, kuumenna kiehuvaaksi, sekoita hyvin ja anna poreilla hiljaa ilman kantta noin 30 minuuttia kunnes vain puolet on jäljellä. Jäähdytä huoneenlämpöiseksi ennen käyttöä. Kastikkeen resepti on kokeiltu ja hyväksi havaittu. Mausteet ja sake eivät ole välttämättömiä.

Marinadi: Myös öljyinen, sitruunalla, rosmariinilla tai salviolla, suolalla ja mustapippurilla maustettu marinadi sopii tare-kastikkeen sijasta. Marinoi paloiteltua lihaa ainakin 3 tuntia jääkaapissa välillä sekoitellen. Sivele vartaita öljyllä kypsennyksen aikana.

Voit kiehauttaa kuorittuja pikkusipuleja muutaman minuutin ajan vedessä jotta ne eivät jää raakaiksi.

Leikkaa pekonisiivut kahteen palaan ja tee niistä rullia. Poista paprikasta siemenet ja kanta ja leikkaa se sopiviksi paloiksi.

Pujota vartaisiin vuorotellen kaikkia aineksia, lihan viereen aina pekonia. Sivele vartaat kastikkeella tai jopa upota ne kastikkeeseen, jos mahdollista. Grillaa ne sitten joka puolelta kunnes liha on kypsää. Sivele kypsymisen aikanakin vartaita kastikkeella.

Voit kypsentää vartaat myös kuumassa uunissa poikittain uunivuon päällä. Kiertoilmauunissa 225 °C, 13 minuuttia, tavallisessa uunissa 240 °C, ja samoin 13 minuuttia.

Riisi on perinteisin lisuke, mutta voit tarjota myös leipää ja jogurttia tai smetanaa.

Muita vartaiden aineksia ovat mm. broilerin sydän, esikeitetyt viiriäisen munat, halloumijuusto, hillosipu-

lit, kalafileen palat, kalapullat, kananmaksa, kanapullat, keitetyt uudet perunat, kesäkurpitsa, kuorelliset katkaravut, kuoritut valkosipulinkynnet, kurkku, leipäjuusto, lihapullat, luumu, maissi, makkara, mansikat, meloni, minimaissi, munakoiso, nakit, naudanmaksa, parsa, persikka, porsaankieli, purjo, sienet, tuore ananas, tuoreet viikunat, jne.

Lammaskaali

Koko Jaconiassa erittäin suosittu liharuoka.

- n. 1 kg luista lampaanlihaa, esim. niskaa, lapaa tai kylkeä
- 2-3 rkl voita tai rypsiöljyä
- 2-3 kpl sipulia
- 1 kpl valkosipulinkynsi
- 4-5 kpl porkkanaa
- 1 kpl valkokaali
- suolaa maun mukaan
- n. 10 kpl maustepippuria
- n. 10 kpl mustapippuria
- 3-4 kpl laakerinlehtiä
- vettä (älä laita liikaa tai saat keittoa)
- 1-2 rkl tuoretta meiramia tai timjamia
- (0,5 dl siirappia)
- (0,5 dl soijakastiketta)

Leikkaa lampaanliha tulitikkuaskin kokoisiksi kuutioiksi. Kuumenna pata ja sulata siinä nokare voita tai käytä rypsiöljyä. Ruskista lihapalat kauttaaltaan.

Kuutioi sipulit karkeasti ja lisää pataan. Kuori ja halkaise valkosipulinkynsi, lisää pataan ja jatka ainesten paistamista. Kuori ja paloittele porkkanat, lisää pataan. Huuhtaise kaali ja poista siitä uloimmat lehdet sekä kanta. Suikaloi kaali ja lisää kaalisuikaleita vähitellen pataan paahtumaan. Voit lisätä kaalisuikaleita pataan sitä mukaa kun ne notkistuvat lämmitessään.

Kun kaikki ainekset ovat padassa, mausta suolalla ja lisää joukkoon kokonaiset pippurit sekä laakerinlehdet.

Kaada pataan vettä, peitä pata kannella ja nosta 150 C uuniin. Hauduta lammaskaalia ainakin kolme tuntia, mielellään pidempäänkin.

Juuri ennen tarjoilua nosta pata uunista ja tarkista maku. Viimeistele siirapilla ja soijakastikkeella tai nauti sellaisenaan.

Keitetyt perunat ja puolukkasurvos sopivat lisäkeiksi.

Lammaskaali, kuten kaaliruoat muutenkin, maistuvat

melkein paremmilta lämmitettyinä kuin heti valmistuksen jälkeen. Kannattaa siis valmistaa kerralla iso annos!

Leivitettyt pässinkivekset

- pässinkiveksiä
- vehnäjauhoja
- 1 kananmuna
- hiukan sinappia
- hiukan kermaa tai maitoa
- korppujauhoja
- suolaa
- pippuria
- voita, kasvisöljyä tai muuta rasvaa paistamiseen

Keitä pässinkiveksiä vartin verran runsaassa suolatussa vedessä.

Sillä välin ota kolme lautasta joissa on jonkinlaiset reunat etteivät ainekset valu pois. Pane ensimmäiselle lautaselle kerros vehnäjauhoja, riko toiselle lautaselle kananmuna, mausta se sinapilla ja kermalla tai maidolla ja vatkaa kevyesti haarukalla, pane kolmannelle lautaselle korppujauhoja ja sekoita niihin suolaa ja pippuria.

Kuori kivekset ja leikkaa ne viipaleiksi.

Pyöritä viipaleet vehnäjauhoissa, kevyesti vatkatussa munaseoksessa ja sitten maustetuissa korppujauhoissa.

Paista voissa paistinpannulla tai uppopaista öljyssä tai rasvassa (Jaconiassa uppopaistoon käytettäisiin naudan- tai sianrasvaa mutta näitä herkkuja valitettavasti ei enää juuri saa).

Leivitettyt leikkeet

Voit käyttää ohuita tai ohueksi nuijittuja viipaleita porsaankielin, kanan tai naudan fileestä.

Leivitys ja paistaminen tapahtuvat aivan samoin kuin leivitettyjen pässinkivesten reseptissä.

Lisukkeeksi käyvät perunamuusi, perunat tai riisi, salaatti, ohueksi silputtu kaali tai hapankaali, jne.

Pötsipata

Alun perin tämä on japanilainen resepti, motsunabe (もつ鍋). Katso miten pötsi esikäsitellään kohdasta ”Elinten käsittely”. Käsittely pitää aloittaa edellisenä päivänä.

- 400 g esikäsiteltyä vasikan vatsalaukkua (pötsiä)
- 2 litraa vettä
- 100 g naudan luita pilkottuna
- 1 porkkana pilkottuna

Liemi:

- 7 dl keittolientä
- 1 1/2 rkl miriniä (tai käytä vähän enemmän sokeria)
- 1 rkl soijakastiketta (tai lisää 1 rkl suolaa)
- 1 tl suolaa
- 2 rkl sokeria
- Lisukkeet:
- 100 g nuorta kiinankaalia
- 4 pientä herkkusientä
- 2 porkkanaa

Viipaloi käsitelty pötsi ohuiksi siivuiksi.

Pane kattilaan 1,5 l vettä, naudanluut, porkkana ja pötsi. Keitä pienellä lämmöllä kolme tuntia. Ota luut erilleen, heitä porkkana kompostiin ja siivilöi vatsalaukku – säästä tietysti liemi.

Kolmen tunnin keittämisellä tulee hyvin pehmeää pötsiä. Jos haluat pötsiin hiukan perinteistä ”narskuvaa” koostumusta, keitä vähemmän aikaa.

Käytin itse naudan luiden sijasta häränhantaa, jota on helposti saatavilla, ja siitä tuli hyvä liemi. Syö häränhännistä lihat erikseen, ne eivät oikein sovi tähän pataan.

Sekoita liemen ainekset pataan. Kuori ja viipaloi porkkanat, kiinankaali ja herkkusienet.

Kuumenna pata. Lisää ensin porkkana, sitten herkkusienet ja viimeiseksi kiinankaali ja pötsi. Kun porkkana on melkein pehmeää, on ruoka valmis. Voit tarjota lisukkeena keitettyä riisiä, mutta kyllä tämä on hyvää sellaisenaankin.

Motsunabeen käytetään myös esim. porsaan suolia ja muita elimiä, mutta näiden saatavuus Suomessa on huono.

Savupotkaa ja papuja

Holruslainen hyvin vanha maalaisten perinneruoka. Kaupunkilaisilla on tapana lisätä enemmän chiliä kuin maalaiset.

- 500 g savustettua sianpotkaa
- 100 g kuivia punaisia kidneypapuja
- voita
- sipuli
- ripaus sokeria
- valkosipulia maun mukaan

- pari varsisellerin vartta
- 1 rkl tomaattipyrettä (ei pakollinen)
- laakerinlehti
- oreganoa
- mustapippuria
- chilijauhetta
- suolaa ja/tai lihaliemikuutio
- vettä
- vihreä paprika

Lihakauppiasta kannattaa pyytää halkaisemaan potka valmiiksi, se lyhentää keittoaikaa ja on helpompi irroittaa kaikki liha myöhemmin.

Suosittelen käyttämään runsaasti chiliä! Tämä ruoka on minusta parasta tulisena.

Liota papuja vedessä yön yli. Kaada liotusvesi pois, huuhtelee pavut hyvin ja esikeitä niitä 40 minuuttia runsaassa vedessä. Liota ja huuhtelee ne uudestaan ja jätä veteen odottamaan.

Kuumenna voi kattilassa, kuullota silputtu sipuli – lisää hieman sokeria, se edistää kuullottamista ja antaa täyteläistä makua. Lisää murskattu valkosipuli, varsiselleri ohuina siivuina, tomaattipyre ja muut mausteet. Vihreä paprika lisätään vasta myöhemmin.

Kaada päälle vettä niin että lihat peittyvät. Lisää liemikuutio jos käytät sitä. Anna poreilla hiljaa kannen alla puoli tuntia tai tunnin verran. Lisää pavut ja anna poreilla toinenkin tunti.

Nosta potkat liemestä, irroita liha, leikkaa suupaloiksi ja palauta kattilaan.

Perkaa ja paloittele paprika, sekoita se mukaan. Anna poreilla vielä kymmenisen minuuttia.

Vinkki: lisää myös jauhettua korianteria ja jauhettua juustokuminaa, molemmat vähentävät ”kaasunmuodostusta”.



Tulipata

Tämä on yhdessä nautittava vanha holruslainen her-rasväen juhlaruoka. Nimi tulee tulisen ärhäkkäästä dippikastikkeesta johon lihapalat kastetaan kypsennyksen jälkeen. Voit toki tehdä miedommankin kastikkeen tai käyttää dippinä esim. vatkattua kananmunaa.

Tarvitset fonduepadan tai muun välineen jota voi pitää kuumana pöydällä.

- 800 g luutonta karitsanpaistia
- 100 g sellofaaninuudeleita (mungpapunuudeleita), riisinuudeleita tai shiratakinuudeleita
- 1 kiinankaali
- 200 g (kuivia) ramen- tai tattarinuudeleita tai sobaa

Dippikastike:

- 5 rkl seesamitahnaa tai tahinia ja vajaa 1 dl vettä
- 3 rkl punaista tofua ("punaiseksi hapatettua papujuustoa", 紅腐乳, Hóng fǔrǔ) ja 2 rkl vettä – tätä punaista tofua saa nykyisin useimmista etnisistä kaupoista
- 4 rkl shaoshing-viiniä, puolikuivaa sherryä tai sakea
- 2 rkl sokeria
- 5 rkl soijakastiketta
- 3 rkl tulista chilikastiketta
- 2 rkl seesamiöljyä - jos käytit tahinia, öljyä ei tarvita
- 3 rkl kalakastiketta, jos haluat
- Koristeluun ja lisämausteeksi erillisiin kuppeihin:
- silputtua tuoretta korianteria tai persiljaa
- kevätsipulia tai purjoa ohuina siivuina

Pane liha pakastimeen 3-4 tunniksi niin saat helpommin leikattua hyvin ohuita siivuja. Etnisten kauppojen pakastealtaista saattaa löytyä myös valmiita lihasiivuja kuten kuvassa.



Kiehauta vettä, ota liedeltä ja pane sellofaani- tai riisinuudelit veteen turpoamaan puoleksi tunniksi. Valuta, leikkaa lyhemmiksi ja pane tarjoilukulhoon. Jos käytät shiratakinuudeleita, ryöppää niitä minuutti kovasti kiehuvaan veteen. Valuta ja huuhtelee ne, solmi nuudeleista sieviä pieniä nyyttejä ja pane tarjoilukulhoon.

Keitä ramennuudelit ohjeen mukaan ja pane ne omaan tarjoiluastiaan.

Pane seesamitahna melko suureen kulhoon ja lisää vesi vähän kerrallaan koko ajan sekoittaen. Lisää pari ruokalusikallista vettä punaiseen tofuun, sekoita se kermamaiseksi. Lisää tämä sekä muut dipin ainekset kulhoon ja sekoita hyvin.

Ota liha pakkasesta, poista ylimääräiset rasvamöykät ja leikkaa se niin ohuiksi siivuiksi kuin pystyt. Siivujen koko saisi olla mielellään noin 10×4 cm. Järjestä siivut tarjoiluvadille ja peitä foliolla tarjoiluun saakka.

Kata kaikki tarjoilukulhot ja vadit pöytään. Kaada fonduepata puolilleen kiehuva vettä ja pane pöytään liekin päälle niin että vesi kiehuu koko ajan.

Kata jokaiselle ruokailijalle kulho, pieni lautanen, syömäpuikot sekä pienet grillipihdit, pienet metallisivilat tai muut välineet joilla dipata aineksia kiehuvaan veteen. Pane jokaiseen kulhoon hieman dippikastiketta, vähän korianteria ja persiljaa ja kevätsipulisilppua.

Ruokailijat ottavat lampaanlihaa 1-2 siivua kerrallaan ja kypsentävät ne kiehuvaan vedessä. Muutama sekunti yleensä riittää. Sitten liha kastetaan dippiin ja nautitaan.

Kun noin puolet lihasta on syöty, liemi on maustunut ja siihen voi alkaa kastaa nuudeleita ja kiinankaalia, jotka pyöräytetään myös dippikastikkeessa ennen syömistä.

Pannuun voi lisätä vettä jos se uhkaa käydä liian vähiin.

Lopuksi maukas liemi padasta jaetaan ruokailijoiden dippikulhoihin, sekoitetaan ja juodaan.



Resepti on mukailtu Yan-kit So'n mainiosta kirjasta "Klassinen kiinalainen keittiö". Aitoa "mongolialaista lammassfondyytä" (涮羊肉, *shuài yáng ròu*) varten on olemassa aivan erityinen kattila "savupiippuineen".

Eräs versio, sichuanilainen tulipata (麻辣, *má là*) on muuten melko samanlainen, mutta kiehuvaan veteen pannaan valkosipulia, sipulia ja runsaasti chilejä ja/tai sichuaninpippuria mausteeksi.

Valkoviinissä keitetty kinkku

Mausteneilikkaa ja maustepippuria ei Jaconiassa ole, mutta niille löytyy samankaltaiset korvaavat kasvit ja yrtit, kuten kynteli.

10-15 hengelle

- 1 kevyesti suolattu luuton 2-3 kg kinkku
- 1 sipuli
- 1 porkkana
- 6 mausteneilikkaa
- 10 maustepippuria
- 1 laakerinlehti
- 1 pullo kuivaa valkoviiniä

Kuori sipuli ja pistele siihen neilikat, kuori porkkana. Pistä lihalämpömittari kinkun paksuimpaan osaan.

Kuumenna vettä suuressa kattilassa. Kun vesi kiehuu oikein kovaa, nosta kinkku pataan. Näin ei synny niin paljon vaahtoa. Kun vesi kiehuu uudestaan, lisää porkkana, sipuli ja mausteet.

Hauduta kinkkua kunnes mittari osoittaa 75 astetta - huomaa, että noin keittämisen puolivälissä on lisättävä viini.

Kun puolet keittoajasta on kulunut, kaada keitinliemi toiseen kattilaan. Kaada sen tilalle viini. Jos viini ei peitä kinkkua kokonaan, jatka sitä liemellä. Peitä kattila foliolla ja kannella ja hauduta kinkku kypsäksi.

Anna kinkun jäähtyä liemineen puolisen tuntia ennen tarjoamista. Jos aiot tarjota kinkun kylmänä, anna sen jäähtyä liemessään.

Linnut ja siipikarja

Kruunajaiskana

Kuningas Valiarin kruunajaispäivällisten reseptiä ei täydellä varmuudella tunneta, mutta hovissa ja aatelisperheissä se valmistetaan suunnilleen tällä tavalla. Kukaan ei oikeastaan pidä limaisesta, kylmästä curry-

kanasta, mutta kun se on perinne!

Broileri:

- noin 1,5 kg broileri
- 1 sipuli siivutettuna
- 2-3 porkkanaa siivuina
- pieni nippu tuoretta persiljaa
- pieni nippu tuoretta rakuunaa
- suolaa
- pippuria

Salaatti:

- purkki aprikooseja (n. 300-375 g) sokeriliemessä
- 2 rkl sokerilientä purkista
- 2,25 dl majoneesia
- 2 rkl currytahnaa, tai maun mukaan
- 4 rkl kermaa
- 85 g mantelilastuja
- lehtisalaattia, tomaatteja, kurkkua yms. salaattiaineksia

Jos broileri on pakasteena, anna sen sulaa jääkaapissa pari vuorokautta.

Pane broileri kattilaan muiden aineiden kanssa, kaada päälle vettä niin että ainekset peittyvät ja anna poreilla hiljaa kannen alla kunnes kana on kypsää. Keittoaika on n. 50-60 minuuttia. Anna broilerin jäähtyä. Sitten poista nahka, erottele liha luista ja paloittele se suupaloiksi.

Valuta aprikoosit, ota talteen 2 rkl sokerilientä. Loput liemestä voit käyttää esim. hedelmäsalaattiin. Leikkaa aprikoosit ohuiksi siivuiksi. Sekoita majoneesi, currytahna, kerma ja sokeriliemi. Lisää broilerin liha, aprikoosisiivut ja puolet mantelilastuista.

Pane seos laakeaan kulhoon, koristele lopuilla mantelilastuilla ja asettele sen ympärille salaattia, paloitteltuja tomaatteja ja siivutettua kurkkua.

Resepti on mukailtu kirjasta Patten, Marguerite: The Coronation Cookbook.

Kukkoa viinissä

Tämä on ensikuningas Valiarin keittiömestarin alkuperäinen resepti.

- hyvää farrignialaista syntyperää oleva salvukukko (n. 3,5 kg)
- 125 g voita
- pekonikuutioita
- suolaa
- mustapippuria
- maustekimppu (laakerinlehteä, persiljaa, timjamia yms. nipuksi sidottuna)

- vehnä jauhoja
- litra kuorittuja pikkusipuleja
- litra hyviä herkkusieniä neljään osaan leikattuna
- silputtua tuoretta tryffeliä
- pullo hyvää, vanhaa farrignialaista punaviiniä

Kyni, siisti ja valmistelee salvukukko huolella ja paloittele se osiin.

Ruskista pannulla runsaassa voissa pekoniikuutioita. Lisää liha pannulle ja paista sekin joka puolelta kul-lanruskeaksi.

Lisää suola, pippuri ja maustenippu, ripottele päälle vehnä jauhoja.

Ympäröi kana pikkusipuleilla ja herkkusienien paloilla. Lisää tryffelisilppu.

Sekoittele aineksia pannulla muutama minuutti.

Kaada päälle pullo viiniä.

Anna poreilla hiljaa tunnin ajan välillä sekoitellen. Nestettä saa haihtua jotta kastike tiivistyy ja paksuun-tuu.

Ota maustenippu pois ja tarjoa hyvin kuumana.

Piperian risotto

Piperialaiseen juhlaan kuuluu tämä ruoka, joka muis-tuttaa kyllä enemmän galthilaista pataa, jambalayaa tai paellaa kuin varsinaista risottoa. Pieni (tai isom-pikin) tulisuus kuuluu asiaan, mutta tee oman makusi mukaan.

- 400 g broilerin paistileikkeitä
- 1 punasipuli silputtuna (tavallinen sipulikin käy)
- murskattua valkosipulia maun mukaan
- hiukan voita paistamiseen
- ripaus sokeria
- 2-3 tomaattia
- chilijauhetta, timjamia, savupaprikajauhetta, mustapip-puria, sinapinsiemeniä ja muita mausteita maun ja varalli-suuden mukaan
- 3 dl pitkäjyväistä riisiä
- 6 dl kanaliementä
- suolaa

Koko ruoan voi tehdä yhdessä paksupohjaisessa kat-tilassa tai valurautapadassa. Leikkaa paistileikkeet melko pieniksi (n. 1 cm) paloiksi. Kuullota sipuli voissa, lisää ripaus sokeria mikä edistää kuullottu-mista. Lisää kananpalat ja paista – niiden ei tarvitse ruskistua. Lisää mausteet ja riisi ja paistele niitäkin jonkin aikaa.

Lisää silputut tomaatit ja kanaliemi ja anna poreilla hiljaa 25 minuuttia välillä sekoitellen. Tarkista suo-laisuus ja tarjoa.

Haastavinta on saada riisi oikeanlaiseksi. Sen pitäisi olla kypsää mutta irtonaista. Jos riisi alkaa puurou-tua, koostumus ei ole enää niin hyvä. Sipulin täytyy myös olla pehmeää ja läpikypsää. Kannattaa käyttää siis aikaa sen kuullottamiseen.

Tämä ei ole suosittua vain Piperiassa vaan on yksi omista ehdottomia suosikkiruoistani! Itse jätän valko-sipulin pois mutta käytän pieniä, hyvin tulisia linnun-silmächilejä jotka leikkaan saksilla ohuiksi renkaiksi sipulin sekaan. 1 linnunsilmächili = 1 tulisuusaste.



Haaste! kokeile, mikä on korkein tulisuusaste jota pystyt syömään. Itse en ole toistaiseksi kokeillut yli 8. asteen versiota. Yleensä minulle maistuu 6. asteen annos.

Juusto ja meijerituotteet

Olutjuuston muunnelma: kaljamaitokeitto

Eli: kaljalla juoksutettu maitovelli.

- 1 l maitoa
- 1 l kaljaa (vähemmän, jos se on hyvin hapanta)
- 3-4 rkl jauhoja (graham-, vehnä-, ohra-)
- hiven suolaa (tai fariinisokeria tai siirappia)
- (rusinoita)

Maito kuumennetaan kiehuvaaksi ja saostetaan gra-ham- tai muilla jauhoilla. Kiehuva fariinisokerilla tai siirapilla maustetu kalja (ja rusinat) kaadetaan jouk-koon hyvin hämmentäen. Keitto kypsennetään edel-leen vatkaamalla, jotta siitä tulisi kuohkeata. Aika

riippuu jauhojen laadusta (5-20 min.).

Olutjuusto (tuorejuusto)

Olutjuustoksi sanotaan myös tätä maidosta ja oluesta valmistettua tuorejuustoa.

- 5 dl maitoa
- 0,33 l (1 tölkki) olutta
- 1 rkl fariinisokeria
- 1 tl merisuolaa
- 2 rkl väkiviinaetikkaa

Kiehauta olut ja maito eri kattiloissa, vatkaa maidon sekaan etikka, suola ja sokeri, ja lopuksi olut. Anna seoksen rauhoittua ja jäähtyä, kaada sitten harsokankaan läpi, solmi palloksi ja roikota yön yli.

Myös laktoositon maito kuulemma toimii.

Lähde: <http://isoaidinreseptilla.blogspot.com/2015/10/olutjuusto.html>

Tämä pöperö mainitaan myös Anni Swanin ”Tottisalmien perillinen” -kirjassa, jossa pojat nauttivat tätä varsinkin aamuisin. Ne, jotka ovat oikeasti kokeilleet olutjuustoa, sanovat, että se näyttää ja maistuu lähinnä kuralätäköltä.

Jälkiruoat

Prinsessan rinnat

Yksityisesti myös nimellä Liala Madan rinnat

- 500 g mansikoita
- 1 rkl sitruunamehua
- 1 rkl hienoa sokeria
- reilu 500 g tuoretta ricottajuustoa
- 1 dl kuohukermaa
- 3 rkl Camparia
- 4-5 rkl tomosokeria

Ota 16 pienintä mansikkaa erilleen (tai varaa 16 aho-mansikkaa) ja leikkaa loput pieniksi paloiksi. Laita kulhoon, lisää sitruunamehu ja sokeri, sekoita ja anna marinoitua tunnin ajan.

Paina ricottajuusto siivilän tai pienireikäisen seosmylyn läpi kulhoon, lisää löysäksi vaahdoksi vatkattu kerma ja Campari ja sekoita hyvin. Siivilöi tomosokeria sekaan maun mukaan.

Ota seoksesta 1/3 erilleen viimeistelyä varten jos haluat hyvin vaaleat rinnat.

Sekoita mukaan paloittelut mansikat. Muotoile seok-

sesta 8 vaaleanpunaiselle jälkiruokalautaselle kullekin kaksi möykkyä mansikka-juustoseoksesta. Muotoile kostutetulla lastalla niistä rintojen muotoiset. (Muotoile vaaleampi seos päällimmäiseksi jos haluat tehdä niin.) Laita pieni mansikka (tai ahomansikka) jokaiseen nänniksi. Tee jälkiruoka 3 tuntia etukäteen - säilytä jääkaapissa.



Resepti on alun perin Filippo Tommaso Marinettin kirjasta *La Cucina Futurista*.

Omenapiirakka

Justian perinneruokiin kuuluu hunajalla makeutettu omenapiirakka.

- 200 g voita
- 1,5 dl sokeria
- 3 dl vehnä jauhoja
- 1 kananmuna
- ¾ dl maitoa
- 1 tl leivinjauhetta
- 1 tl vaniljasokeria
- 3-4 omenaa
- hunajaa
- kanelia
- sokeria

Hiero pehmeä voi kulhossa sokerin kanssa vaahdoksi. Lisää jauhot, mutta varo että taikinasta ei tule kovin kuivaa. Ota sivuun kahvikupillinen taikinaa.

Lisää taikinaan muna, maito, leivinjauhe ja vaniljaso-

keri. Sekoita puulastalla tasaiseksi. Taikina on tässä vaiheessa vielä melko juoksevaa.

Voit käyttää myös valmista voitaikinaa.

Kaada taikina voideltuun piirakkavuokaan. Lisää omenaviipaleet. Kaada päälle hunajaa ja ripottele sokeria, kanelia ja syrjään siirretty taikina.

Paista 200 °C uunissa noin puoli tuntia.

Leivonta

Leivät, piirakat, pasta, mykyt, jne.

Byrekit eli varikit

Nämä ovat pieniä puolikuun muotoisia piiraita, joissa on liha-, kala- tai kasvistäyte. Joka seudulla on oma versionsa näistä.

Lihatäyte (iso annos)

- 1 sipuli
- 1 rkl voita
- 200 g naudanjauhelihaa
- 1 tl meiramia
- 1 rkl persiljaa
- suolaa
- valkopippuria

Hienonna sipuli, kuullota se voissa pehmeäksi. Paista jauheliha. Sekoita sipuli, jauheliha ja mausteet.

Piiraat

- voitaikinaa
- 1 kananmuna

Kaulitse voitaikinasta ½ cm levy (tai käytä valmiita levyjä), ota siitä muotilla halkaisijaltaan n. 10 cm pyörylöitä. Pane jokaiselle 1-2 rkl täytettä, sivele reunan hieman vatkattua kananmunaa ja painele reunat tiiviisti kiinni.

Voit paistaa piiraat voissa miedolla lämmöllä kauniin ruskeiksi, n. 3 min. / puoli. Tai voit voidella piiraat munalla ja paistaa niitä uunissa 200 °C lämmössä puolisen tuntia tai kunnes pinta on sopivan ruskea.

Ks. voitaikinan resepti, alempana.

Lasanis

Tämä on alun perin selfialainen ruoka.

- lasagnelevyjä
- iso kattilallinen vettä kanaliemellä (kuutiolla) maustet-

tuna

- 1 dl raastettua Travanin luolajuustoa (parmesaania)
- 1 tl mausteseosta
- 1 tl voita

Keitä lasagnelevyt lähes kypsiksi. Voitele uunivuoka kevyesti, pane siihen kerroksittain lasagnelevyjä, juustoraastetta ja ripottele joka kerrokseen myös mausteseosta. Toista kunnes kerroksia on 3. Paista 30 minuuttia 180 °C uunissa. Anna levätä peitettyinä 10-15 minuuttia ennen kuin tarjoat.

Mausteseos sisältää kuivia mausteita: jauhettua inki-vääriä, jauhettua pitkäpippuria ja mustapippuria, kanelia sekä ihan vähän jauhettua mausteneilikkaa. Koska kanelia ja mausteneilikkaa ei ole Jaconiassa, jätä ne pois jos haluat olla mahdollisimman ”autenttinen”.

Nykyaikainen lasagne tehdään samaan tapaan, mutta lasagnelevyt ladotaan vuokaan ilman keittämistä. Joka kerrokseen tulee ragù eli jauhelihakastiketta (tunnetaan nimellä bolognese – kaikkialla muualla paitsi Italiassa...) ja valkokastiketta, ja päälle juustoraastetta. Paista lasagnea 175 °C uunissa folion alla 40 minuuttia ja sitten 10 minuuttia ilman. Anna vetäytyä 10 minuuttia ennen tarjoilua.

Lasanisin resepti on 1300-luvun alkupuolella ilmentyneestä keittokirjasta *Liber de Coquina*.

Pelnyanit

Taikina

- 1 ½ dl vehnä jauhoja
- 1 kananmuna

Täyte

- 300-400 g jauhelihaa (sikanautaa tai karitsanjauhelihaa)
- sipulia
- valkosipulia
- hiukan vettä
- suolaa
- mustapippuria

Silppua sipuli mahdollisimman pieneksi, puserra valkosipuli, sekoita ne lihan ja muoden aineiden kanssa. Lisää hiukan vettä.

Sekoita munasta ja jauhoista melko kova taikina, kuin olisit tekemässä pastaa (ja sitähän tämä onkin). Kaulitse taikina hyvin ohueksi ja leikkaa juomalasilla pyörylöitä. Jos käytät pastakonetta, 2 mm paksuus on sopiva.

Pane jokaiselle pyörylälle hiukan täytettä, nypi tai kina puolikuuksi lihan ympärille ja nipistä sitten puolikuun päät vielä yhteen. Pelnyanit tarttuvat helposti alustaan. Pane ne jauhotetulle alustalle.

Pelnyanit ovat suuritöisiä. Etelässä niitä tehdään koko perheen voimin talvella suuri määrä ja ne säilytetään säkissä pakkasessa, ainakin niillä seuduilla joilla on pitkiä pakkasjaksoja.

Keitä pelnyaneja suolalla maustetussa vedessä tai lihaliemessä. Pelnyanit ovat kypsiä kun ne nousevat pinnalle ja täyte on kypsynyt. Keittoaika on noin 10 minuuttia tai vähän enemmän.

Meidän maailmassamme tämä resepti on, kuten jo varmaan arvasitkin, kotoisin Siperiasta ja tunnetaan nimellä pelmenit (пельмени).

Perunarieska

- hiivaa
- tilkka lämmintä vettä
- sokeria tai siirappia
- perunaa
- vehnäjauhoja
- suolaa

Jos perunat ovat kuumia, odota että ne jäähtyvät kädenlämpöiseksi.

Murena hiiva lämpimään veteen ja sekoita hyvin. Lisää vähän sokeria tai siirappia ja odota, että hiiva alkaa käynnistyä.

Muussaa keitetyt perunat kulhossa. Myös perunamuusin tähteet käyvät erinomaisesti tähän leipään. Siinä tapauksessa ole tarkempi suolan kanssa koska muusi voi jo olla suolaista.

Lisää hiivaliemi, suola ja sitten jauhoja vähän kerrallaan hyvin vaivaten, kunnes saat sopivan tuntuisen pehmeän taikinan. Voit käyttää osittain myös ohra-, ruis- tai kaurajauhoja. Ilman vehnäjauhoja taikinasta ei kuitenkaan tahdo oikein tulla hyvää.

Anna taikinan kohota lämpimässä paikassa kaksinkertaiseksi. Huomaa, että perunataikina ei kuitenkaan kohoa niin kovasti kuin esim. pullataikina.

Taputtele taikinasta haluamasi kokoisia rieskoja, ehkä noin vajaa ½ cm paksuisia, pane ne pellille ja pistele ne – tämä vähentää rieskojen ”kuplimista” uunissa. Anna rieskojen kohota liinan alla vielä ennen paistamista.

Lämmitä uuni 225 °C. Kuumempi lämpö saattaa kokemuksen mukaan polttaa rieskat toiselta puolelta.

Paista 15-20 minuuttia. Kypsissä rieskoissa on ruskeita läikkiä ja ne ovat kiinteitä mutta eivät kovia.

1970-luvulla muuan mummo myi Jyväskylän torilla itse leivinuunissa paistamiaan perunarieskoja. En ole koskaan, missään enkä milloinkaan maistanut niin hyvää perunarieskaa, oikeastaan se päihitti kaikki muut rieskat ja leivätkin mitä olen maistanut. Mummon nimeä en koskaan tiennyt ja hän lienee edesmennyt jo kymmeniä vuosia sitten. Lapsena minua ei vielä leivonta kiinnostanut ja en tietenkään kysynyt reseptiä. Eikä siitä olisi ollut hyötyä, olisi vaadittu myös pitkää kokemusta ja leivinuuni.

Ruisleivän juuri

Mikäli sinulla ei ole valmista leipäjuurta, voit tehdä sen itse.

Keitä pieni vesitilkka ja sekoita siihen niin paljon ruisjauhoja että saat kiinteän taikinan. Vaivaa sitä voimakkaasti neljännestunnin ajan. Peitä taikina liinalla ja anna sen olla lämpimässä paikassa pari tuntia.

Keitä taas vettä sama määrä kuin äsken, sekoita se taikinaan pienen jauhomäärän kera niin että taikina on nyt löysää kuin puuro.

Toista sama vielä yhden kerran ja anna sitten juuren levätä ainakin seuraavaan päivään.

Älä koskaan säilytä leivän juurta pakastimessa, se tappaa juuren. Voit pitää juurta lyhyen aikaa jääkaapissa, mutta kuivaaminen on paras tapa säilyttää juuri pidemmän aikaa.

Mustaleipä

Huomaa, että ruisleivän valmistaminen vie aikaa. Hapattaminen on aloitettava viimeistään vuorokausi ennen leipomista, mielellään aiemminkin.

4 reikäleivän taikinaan menee noin 1 l vettä ja 15-20 dl ruisjauhoja.

- leipäjuurta
- vettä
- ruisjauhoja
- suolaa

Kaksi päivää ennen leipomista liota leipäjuuri lämpimään veteen. Vatkaa sekaan ruisjauhoja löysäksi liemeksi. Seuraavana päivänä lisää siihen jauhoja kaksi

kertaa, ehkä vähän vettäkin taikinasta riippuen. Seuraavana aamuna lisää suola ja lisää jauhoja. Muutaman tunnin päästä lisää loput jauhot ja vaivaa taikina valmiiksi leipomista varten. Kasvavan kuun aikana on parempi leipoa, mutta paras on kuun viimeinen neljännes – silloin taikina ihan riehuu. Uudenkuun aikaan leipä ei onnistu, se ei nouse millään.

Ym. neuvot ovat peräisin Westerlundin emännältä, joka leipoi presidentti Kekkoselle leipää (Lehmus-oksia, Risto ja Ritva: Urho Kekkonen pöydässä, s. 221).

Lisää ruisjauhoja niin kauan että saat sopivan taikinan. Se ei saa olla kovaa mutta ei liian pehmeätäkään.

Huomaa, että kun vaivaat ruistaikinaa, se ei irtoa käsistä samaan tapaan kuin vehnätaikina vaikka lisäisit jauhoja kuinka paljon tahansa. Vasta kun taikina on lähes valmis, olet kaapinut lastalla taikinanjämmät käsistäsi ja pessyt kädet, se ei enää tartu niin paljon.

Muista tässä vaiheessa ottaa noin 1 dl taikinaa talteen! Sitten sinulla on leipäjuurta seuraavaa leipomista varten.

Anna valmiin taikinan kohota liinan alla lämpimässä paikassa vähintään tunti, mieluummin puolitoista.

Reikäleivät onnistuvat helpoimmin. Ruislimppu on vaativampaa enkä ole itse edes yrittänyt tehdä sitä.

Taputtele taikinasta reilun sentin paksuisia, ruisleivän kokoisia kiekkoja. Pane kiekot suoraan pellille, leivinpaperista ei ole kuin haittaa. Poraa leipiin reikä keskelle juomalasilla. Pane nämä ”leivän reiät” myös pellille. Pistele leivät puikolla tai hammastikulla huolellisesti.

Anna leipien kohota vielä liinan alla ainakin puoli tuntia. Lämmitä uuni hyvin kuumaksi, 300 °C ei ole liikaa. Tällöin paistoaika on yhteensä noin 20 minuuttia.

Paista leipiä ensin 10 minuuttia pellillä, sitten siirrä ne ritilälle paistumaan. Leipien ”reiät” ovat kypsiä jo reilussa 10 minuutissa joten voit ottaa ne uunista. Paista leipiä vielä toiset 10 minuuttia ritilällä.

Anna leipien mielellään levätä liinan alla seuraavaan päivään asti. Pahimpaan leipähimoon voit syödä ”reiät”.

Ruislimppu pitäisi osata pyöritellä aivan sileäksi ja tasaiseksi ja sen huipulle pitäisi tulla ”nänni”. Tätä

taitoa minulla ei ole joten toistaiseksi olen uskaltanut tehdä vain reikäleipiä. Ruislimppu paistetaan ensin 275 °C noin vartin verran, sitten vähennetään lämpöä 250 °C, paistetaan toinen vartti, ja lopuksi vielä 225 °C noin 20 minuuttia. Kääri limppu saman tien liinaan ja anna sen olla ainakin pari tuntia.

Selfian pışenica

Pışenica on alun perin litteä taikinalevy, jonka päälle selfian talonpojat panivat viikon tähteet ja paistoivat sen nuotion loimussa tai uunissa hehkuvien hiilien vieressä. Nykyään pışenica on suosittua kaikkialla Jaconiassa.

Taikina (1 iso pışenica tai 2-4 pientä):

- kuivahiivaa
- 2 dl vettä
- 2 tl suolaa
- ½ dl oliiviöljyä tai muuta kasvisöljyä
- 6 dl durumvehnäjäuhoja (ns. 00-jauhatus on paras)

Täytteet:

- tomaattimurskaa
- tomaattipyrettä
- lihaa, kasviksia ja/tai kalaa silputtuna
- yrttejä
- juustoraastetta

Paras pohja tulee kun sekoitat hiivan, suolan, öljyn ja jauhot kylmään veteen ja annat valmiin taikinan kypsyä peitettyinä jääkaapissa 2-5 vuorokautta. Muussa tapauksessa sekoita hiiva ensin 40-asteiseen veteen ja anna taikinan nousta pari tuntia lämpimässä paikassa.

Vatkaa ensin osa jauhoista taikinaan ja siirry sitten sekoittamaan taikinaa käsin. Vaivaa taikinaa hyvin jotta siihen syntyy sitkoa. Peitä ja anna nousta (tai kypsyä jääkaapissa).

Kaulitse taikinasta yksi iso tai useita pieniä, ohuita taikinalevyjä. Levy saa olla n. ½ cm paksuinen tai vähän ohuempikin.

Sekoita tomaattimurskasta ja –pyreestä kastike ja levitä sitä ohuelti taikinalevylle.

Paista taikinalevyä 225 °C uunissa alatasolla kuusi minuuttia. Ota pışenica uunista, levitä sille loput täytteet ja juusto, ja paista 275 °C uunissa keskitasolla vielä noin viisi minuuttia. Vaihtoehtoisesti voit levittää heti kaikki täytteet tomaattikastikkeen päälle ja paistaa 225 °C uunissa n. 13 minuuttia. Ensimmäisellä tavalla saat kuitenkin rapeamman pohjan.

Pišenicaan voi käyttää melkein mitä tahansa täytteitä. Tavallisimpia täytteitä ovat tomaatin lisäksi salami-makkarasiivut, ilmakeivattu kinkku, keitetyn perunan viipaleet, sienet, sipuli, basilika ja oregano. Juusto on usein pehmeää tuorejuustoa mutta monia muitakin käytetään.

Selfialaiset juovat pišenican kanssa punaviiniä, mutta olut sopii myös mainiosti palanpainikkeeksi.

Saatat ehkä tunnistaakin, mikä meidän maailmamme ruoka on aivan kuin pišenica...

Voitaikina

Jos haluat tehdä voitaikinan itse villisianlihapiirakkaa tai muita piirakoita varten, tässä kokeiltu ja toimiva ohje. Annos on melko iso – tästä tulee kaksi kuuden hengen piirakkaa tai iso kasa pieniä piiraita.

- 125 g voita
- noin 500 g (n. 7,5 dl) puolikarkeita vehnä jauhoja
- ¾ dl jääkylmää vettä

Ota voi hyvissä ajoin huoneenlämpöön. Se saa pehmetä, mutta ei muuttua tahmeaksi. Sekoita jauhot ja voi kulhossa sormenpäillä nyppimällä. Tarkista, että rasva ja jauhot ovat kauttaaltaan sekoittuneet toisiinsa ja seos on tasa-aineista. Vasta sitten saa lisätä veden.

Lisää vesi ja puristele se taikinaan vaivaamatta sitä. Tee tämä mahdollisimman vähillä liikkeillä. Mitä kylmempää on ja mitä kylmemmät kädet sinulla on, sen parempi taikinasta tulee.

Pane taikina jääkaappiin lepäämään ainakin tunnin ajaksi. Voit myös tehdä taikinan edellisenä päivänä ja jättää sen jääkaappiin yöksi.

Erikoisuudet

Duurahaisten munat

Paimentolaisten resepti.

Kauho pesä auki ja siirrä munat astiaan. Levitä pesän viereen kangas ja asettele sen reunoille lehtiä tai havuja. Kaada saaliisi kankaan keskelle. Muurahaiset kantavat avuliaasti munat lehtien alle ja roskat jäävät jäljelle.

Munat voi käyttää tuoreena tai kuivata.

Paista ne pannulla kasvisöljyssä ja mausta suolalla ja chilillä. Paimentolaiset paahtavat munat hiilloksen

äärellä ja syövät ne ohuen leivän kanssa.

Juomat

Baali

Baali on suureen maljaan tehty juomasekoitus kun halutaan tarjota samaa juomaa isommalle seurueelle. Jos jonkinlaista yleistä reseptiä voisi kaavailla, niin sekoitukseen tulisi yksi osa kirkasta paloviinaa, yksi osa maustettua viiniä ja 4 osaa mehua. Mutta jokaisella isännällä tai emännällä on tietenkin oma reseptinsä.

Upseerikerhon baali

Suunnattoman suureen kulhoon sekoitettu palatsikaartin perinnejuoma.

- 2 kannua (n. 5 l) kirkasta paloviinaa, mielellään todistaista (tai rommia)
- 2 kannua selfialaista brandyä (tai konjakkia)
- 2 kannua Taxoksen ohrapontikkaa (tai viskiä)
- 1 tuoppi (n. 1,3 l) appelsiinimehua
- puoli tuoppia (n. 0,7 l) limettimehua
- 2 viipaloitua appelsiinia
- 2 viipaloitua sitruunaa
- 1 kurkun kuori viipaloituna
- 10 naulaa (n. 1 kg) sokeria tai hunajaa

Jos mahdollista, kaikki baalin ainekset viilennetään hyvin kylmäksi ennen sekoittamista ja baalimalja pidetään jäämurskan seassa.

Baali voidaan koristella tuoreilla yrteillä ja mausteilla. Ennen nauttimista neljä upseeria kaataa baaliin vielä kannun tai parin verran hyvää lähdevettä, mieluiten poreilevaa, yksi upseeri seisten jokaisen päälilmansuunnan puolella baalimaljaa.

Tapana on, että jokainen juo vähintään tuopillisen ”Rouva Beelaa” illan aikana.

Resepti on mukailtu Bengalissa, Intiassa, toimineen Todellisen ystävyysvapaaamurariiloosin boolireseptistä.

Vuonna 1813 Todellisen ystävyysvapaaamurariiloosille, joka oli ensimmäinen loosi Bengalissa, Intiassa, valmistettiin posliinimalja. Ko. malja (kuvassa seuraavalla sivulla) saattaa olla suurin Kiinasta tuotu posliinikulho maailmassa. Kulhoon mahtui n. 43 litraa juomaa.



dus, 2020. [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Garden_strawberry_\(Fragaria_%C3%97_ananassa\).jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Garden_strawberry_(Fragaria_%C3%97_ananassa).jpg) ; License: CC BY-SA 4.0 ; <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.en>

Ohratee

Paahda rikotut ohrasuurimot ruskeiksi ja hauduta niistä juomaa. Makeuta hunajalla. Tämä juoma sopii erityisesti kuumalla säällä nautittavaksi. Voit jäähdyttää juoman mutta monien holruslaisten mielestä juuri kuumalla juomalla on viilentävä vaikutus.

Paahtaminen voi olla konstikasta. Jos haluat juuri sitä juomaa, jota Jaconiassa juodaan, se on samaa kuin japanilainen mugicha (麥茶). Tätä on silloin tällöin saatavissa Tokyokanista Helsingistä.

Mugicha-teepussit ovat kalliita mutta joskus Tokyokanissa on myös aitoa mugichaa eli erityisellä tavalla paahtettuja ohrasuurimoita – ne tulevat paljon halvemmaksi joskin ovat tietysti vähän vaivalloisempia.

Keitä pieni kourallinen mugichaa 1,5 litrassa vettä kymmenen minuuttia. Jos haluat makeaa juomaa, lisää sokeria, hunajaa tai haluamaasi makeutusainetta. Siivilöi huolella, kaada kannuun, jäähdytä ja anna jäähtyä vielä jääkaapissa yön yli.

Kylmä ohratee on mainio juoma kesähelteillä. Älä juo liikaa, koska tämä juoma saattaa pistää suolen liikkumaan vilkkaasti.

Lähteet

Libre de Sent Sovi. 1300-luku, Espanja.

Marinetti, Filippo Tommaso & Fillia, Luigi Colombo:: **La cucina futurista**, 932.

Newman, Jaqueline M: **Flavor & Fortune: Eggs: Their Roles and Preservation.** Winter Volume: 2008 issue: 15(4). <http://www.flavorandfortune.com/dataaccess/article.php?ID=693>

Riisikulho: **K-On!** anime, S01E06, Kyoto Animation, 8.5.2009.

Strawberry: modified from a photograph Ivar Lei-

Ḥäpeämätöntä mainostusta

Täydellinen lähdeluettelo löytyy **Keittojen kirjasta** (2022). Kirjaa on edelleen saatavilla mm. Books on Demandilla: <https://www.bod.fi/kirjakauppa/praedor-keittojen-kirja-titivillus-gorgonius-9789528066019>

T. Gorgoniuksen kirja **Niksi-Praedor** (2023) on saatavilla Vaskikirjoilta. <https://holvi.com/shop/LvPPjV/product/b4e81648b97417942866a1f5aba9a90a/>

Onko hirvittävä lumiapina aikeissa riipiä raajasi irti?
Vaativatko rosvoparonin joukot sinulta veroja?
Miten aiot selvitä takatalvesta keskellä vuoristoa?

Ei hätää! Tarvitset vain vanhat sukkahousut ja pussillisen koeteltuja ihka-aitoja Praedor-niksejä! Jokainen tämän kirjan niksi on vaativalla työllä ja jäməkällä taidolla testattu toimivaksi!

"Luulin jo tietäväni kaiken kaikesta, mutta tämä kirja muutti maailmani! Ensi kerralla tiedän, miten matkia Suljetun Kaupungin asukkaita uskottavasti! Viisi tähteä!"

★★★★★
Shador Menra, kuuluisat viimeiset sanat

NIKSI-Praedor

ASOBITAI

* Ennen vastaa onnehtumuksista tai vammoista, jotka saattavat johtua näiden rukien kokeilusta käytännössä. Lumiapinat ovat ihan kauheita.

T. Gorgonius 2023



NIKSI- Praedor

SUOSITUKSIA

Kielletty viidessä kaupunkivaltiossa!

"Määrään koko painoksen poltettavaksi!" – kuningatar Liala Mada

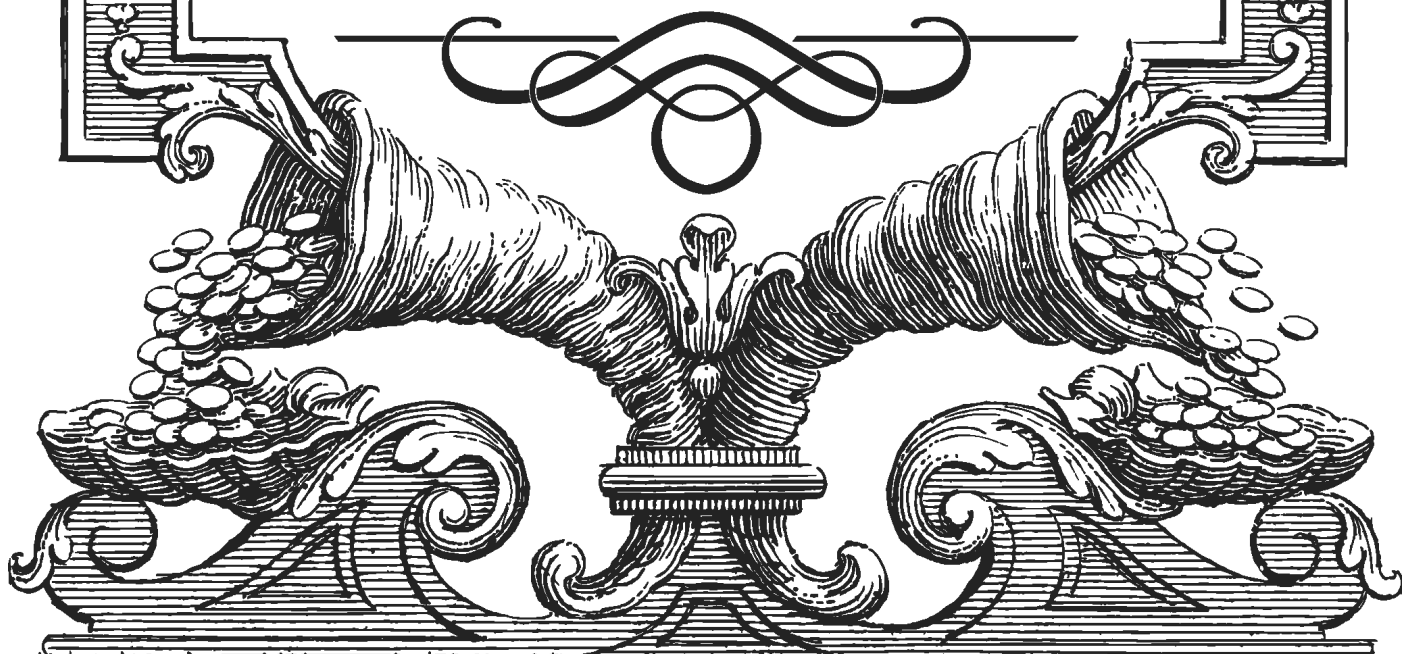
"Pöyristyttävää, käsittämätöntä, jumalanpilkkaa!" – patriarkka Vesperion

"Me velhot emme voi hyväksyä tällaisia julkaisuja! Circol tulee lähettämään nootin!" – Circolin suurlähettiläs

"Syytteet: anakronismit, talonpoikaikapinaan yllyttäminen, nuorison turmeleminen, irstauden ja paheellisuuden levittäminen, kirottujen taivaankappaleiden ja tähtien tutkiminen, valtiosalaisuuksien paljastaminen, puoskarointi, lääkärien killan halventaminen, porvarissäädyn kunnian loukkaus, vaaran aiheuttaminen toimimattomilla nikseillä, praedorien suvaitseminen ja ihailu, kaffalin ja drakhan mainostaminen, taikauskon levittäminen, säätyjärjestyksen arvostelu, kuningashuoneen kunnian loukkaus, jumalanpilkkua!" – Galthin valtion asianajaja kaupunginoikeuden istunnossa

"Häpeäpilkku farrignialaisessa kirjallisuudessa" – A. Arkult

"Luin Niksi-Praedorin ja tulin hulluksi. Olen kahlehdittu seinään Galthin hourujenhuoneella. Auttakaa!" – pulloposti kanaalista



Sisällysluettelo

Johdanto.....	2	Leivitettyt pässinkivekset.....	15
Pikkuruuat.....	2	Leivitettyt leikkeet.....	15
Keittiömestarin salaatti.....	2	Pötsipata.....	15
Sekba.....	2	Savupotkaa ja papuja.....	16
Voileivät.....	2	Tulipata.....	17
Kylmiä voileipiä.....	2	Valkoviinissä keitetty kinkku.....	18
Lämpimiä voileipiä.....	3	Linnut ja siipikarja.....	18
Munat ja meijerituotteet.....	3	Kruunajaiskana.....	18
Farrignialainen munakas.....	3	Kukkoa viinissä.....	18
Holrusin munahyydyke.....	3	Piperian risotto.....	19
Suolaan ja viiniin kuorineen säilötyt munat.....	4	Juusto ja meijerituotteet.....	19
Suolaveteen säilötyt munat.....	4	Olutjuuston muunnelma: kaljamaitokeitto.....	19
Taxosin uppomuna.....	4	Olutjuusto (tuorejuusto).....	20
Teemunat.....	4	Jälkiruoat.....	20
Keitot.....	5	Prinsessan rinnat.....	20
Hapankaalikeitto.....	5	Omenapiirakka.....	20
Hernekeitto.....	5	Leivonta.....	21
Kaalikeitto.....	5	Byrekit eli varikit.....	21
Kalakeitto.....	6	Lasanis.....	21
Lammaskeitto.....	6	Pelnayanit.....	21
Lihaliemi.....	6	Perunarieska.....	22
Tumma lihaliemi.....	7	Ruisleivän juuri.....	22
Hieno lihaliemi.....	7	Mustaleipä.....	22
Kylmä lihaliemi.....	7	Selfian pšenica.....	23
Jälkilihaliemi.....	7	Voitaikina.....	24
Sienikeitto.....	7	Erikoisuudet.....	24
Valekilpikonnakeitto.....	7	Muurahaisten munat.....	24
Kastikkeet.....	8	Juomat.....	24
Jogurtti-kurkkukastike.....	8	Baali.....	24
Ruskea kastike.....	8	Upseerikerhon baali.....	24
Valkoinen kastike.....	9	Ohratee.....	25
Kasvisruoat.....	9	Lähteet.....	25
Kikhernepyörykät ja –pihvit.....	9	Häpeämätöntä mainostusta	26
Linssipata (papupata, hernepata).....	9		
Mantelimaito.....	10		
Patriarkka saa kouristuksia ja suusta tulee vaahtoa.....	10		
Perunavuoka.....	10		
Sushiriisi.....	11		
Kalaruoat.....	11		
Kalaa Escabeche.....	11		
Lipeäkala.....	12		
Uunilohi.....	12		
Liharuokat.....	12		
Eridujen tapparat.....	12		
Keitetty kieli.....	13		
Keitetty lampaanpää.....	13		
Keitetty sianpää.....	13		
Kahden sipulin lammaspata.....	14		
Käärmetandoori.....	14		
Lammaskaali.....	15		