

KALARESEPTIT VIURUNIEMESTÄ – KERÄTTY ”KALASSA” –NÄYTTELYYN 2012

KALAKEITTO

Ainakin muikku, siika, hauki, made ja lohi sopivat hyvin kalakeittoon. Perunat, sipuli ja puhdistetut kalat laitetaan kiehumaan yhtä aikaa suolalla ja pippurilla maustettuun veteen. Keitä hiljaiselle tulelle. Älä sekoita keitosta muuten kalat menevät rikki. Kun perunat ovat pehmenneet, lisätään maitoa ja voita. Ruohosipulia koristeeksi, jos sattuu olemaan. Nautitaan heti. Ruisleipä sopii erinomaisesti kalakeiton kyytipojaksi.

Rantakala tehdään yleensä ilman perunoita.

Kalakeiton (**särkivellin**) voi tehdä myös särjistä. Särjet nyljetään, fileroidaan ja leikataan lusikkapaloiksi. Kala keitetään suola, pippuri ja sipulivedessä. Myöhemmin lisätään perunalohkot. Lopuksi lisätään maitoa/kermaa ja tarvittaessa suurstetaan velli vehnäjäuholla.

PAISTETTU KALA

Muikut, siiat ja ahvenet voidaan paistaa pannulla öljy/voiseoksessa. Isommat kalat kannattaa fileroida ja särjet myös nylkeä. Fileroitua paistettua kalaa kutsutaan myös pihviksi. Ennen paistoa kalat pyöritellään suola-ruisjäuhoseoksessa.

Paistettu kala syödään yleensä perunoiden kanssa. Kastikkeeksi sopii esim. yrteillä maustettu kermaviili.

Suutarinpaisti on monien herkkua. Sianlihasiivut ruskistetaan pannulla ja rasvan sekaan pannaan muikut kypsymään. Mausteeksi vain suolaa.

Mari mummon kalapaistos. Muikut laitetaan pannulle, mukaan vähän vettä ja suolaa ja muikkujen päälle voita. Annetaan kiehua niin, että muikut ovat lähes kypsiä. Voidellaan ruisleipäviipaleet voilla ja laitetaan leivät kalojen päälle peitoksi voideltu puoli ylöspäin. Leipien pitää kostua, tarvittaessa lisää vettä.

UUNIKALA

Ainakin muikku, hauki ja lohi sopivat paistettavaksi uunissa. Laita kala voidellulle uunipellille tai folion päälle, pintaan suolaa ja päälle sipulia. Paista tuoreet kalat n. 175 asteessa kunnes kala on kypsää (muikut n. puoli tuntia). Pakastetut kalat laitetaan kuitenkin kohmeisina kuumaan uuniin. Kalan päälle voit tarvittaessa laittaa myös rasvaa. Kostukkeena voi käyttää myös vettä.

Uunikalan esim. muikkujen päälle voit suolan ja pippurin lisäksi laittaa myös voita tai öljyä, tomaatti ketsuppia/pyrettä ja tilliä. Myös kerma/smetana/kermaviili tilli- ja ruohosipulisilpulla maustettuna sopivat erinomaisesti.

Muikut voi myös fileroida. Muikkufileiden päälle pippuria, feta-juustoa muruina ja ruohosipulia, Sitten taas kerros muikkufileitä jne. Päällimmäiseksi laitetaan hapankorppu jauhetta sekoitettuna öljyisien aurinkokuivattujen tomaattien kanssa.

Uunikalan voit tarjota perunamuusin tai keitettyjen perunoiden kanssa. Uunikala maistuu myös kylmänä leivän päällä.

MADEPATA

Perattu ja paloitetu kala laitetaan kylmään suolalla ja pippurilla maustettuun veteen kiehumaan. Mukaan laitetaan myös sipuli- ja porkkanalohkoja. Myöhemmin lisää lanttu ja perunalohkot. Hauduta hiljaisella tulella. Lopuksi lisää voita.

KALAPULLAT/PIHVIT

Voidaan tehdä hauesta, kuhasta särjestä. Puhdistetut kalat jauhetaan yleiskoneella. Seokseen lisätään kananmunaa, korppujauhoa, kervaviiliä/kermaa, pippuria, suolaa. Vaivataan seos taikinaksi, mikä voidaan paistaa pullina tai pihveinä esim. lettupannussa.

Kastike. Vettä kattilaan, sekaan palanen liha-, kala, tai kasvisliemikuutiota. Suurustetaan kastike vehnä jauhoilla ja maustetaan kermalla.

PATAKUKKO

Kuori patakukkoon ja kukkoon voidaan tehdä pelkästään ruisjauhoista tai jauhosekoituksesta (eniten ruisjauhoja, sitten jonkin verran vehnäjauhoa ja pikkuisen ohrajauhoa). Patakukko tehdään yleisimmin ahvenista. Ladotaan vuokaan kerroksittain ahvenia, sianlihaa ja sipulia. Mausteeksi suolaa. Päällimmäiseksi jauhoista , vedestä ja suolasta tehty ”kansi”. Patakukko kypsennetään uunin jälkilämmössä useita tunteja.

KALAKUKKO

Kalakukko tehdään yleisimmin muikusta tai ahvenista. Pienet kalat voidaan laittaa ruotoineen. Pohjapalan päälle voi laittaa alimmaksi vähän riisiä sitomaan nestettä, sitten ladotaan kalat, sianliha ja suolaa, päälle kansipala ja vettä apuna käyttäen ummistetaan kukko. Ruskista kukkoa n 1 tunti, sitten kääri se ensin kostutettuun voipaperiin, sitten muuhun paperiin. Hauduta paketoitua kukkoa uunissa jopa yön yli.

YHDEN MUIKUN KALAKUKKO

1 pkt valmista ruistaikinaa TAI
2 dl kylmää vettä
1 tl suolaa
3,5 dl ruisjauhoja
1,5 dl vehnäjauhoja
Täyte: 10 keskikokoista muikkua
suolaa
1 pkt amerikanpekonia

Sekoita taikina-ainekset. Perkaa muikut ja poista selkäruoto. Kauli taikina 0,5 cm:n paksuiseksi. Ota lasilla tai muotilla levystä 20 pyörylää. Ripota muikulle suolaa ja kääri se pekoniin. Pane muikku pyörylälle ja aseta toinen kanneksi. Liitä reunat yhteen taikinapyörällä tai pienellä lautasella. Paista 200 astetta, noin 0,5 tuntia. Voitele voi-vesiseoksella. Hauduta voipaperin ja liinan alla.

SUOLAKALA

Kala puhdistetaan ja fileroidaan. Fileet umpisuolataan, mukana ripaus sokeria. Kala suolassa 6-8 tuntia, sitten suolat otetaan pinnasta pois.

Kala suolataan astiaan ja säilytetään esim. talven yli viileässä paikassa (ennen aitoissa). Keväällä kalat nostetaan kuivumaan aurinkoon, esim. vasussa. Ennen käyttöön ottoa hyvin kuivattu kala laitetaan kylmään veteen ja liotetaan tai ryöpätään kerran tai kaksikin suolapitoisuuden laskemiseksi. Tätä ns. kapakalaa voidaan syödä esim. uusien perunoiden kanssa.

NUOTIOKALA

Peratut, suolatut kalat, esim. ahvenet kääritään ensin voipaperiin, sitten folioon useita kerroksia ja lopuksi kasteltuun sanomalehteen. Laita paketti paistumaan nuotion pohjalle.

HAUKISÄILYKE

1 kg nahatonta ja ruodotonta haukifilettä
3 dl vettä
3 dl etikkaa
3 rkl suolaa

Laita haarukkapaloiksi pienitty hauki raakakypsymään em. liukseen 2-4 tunniksi. Kaada etikkavesi pois ja valuta kalapaloja. Laita kalapalat lasipurkkiin, lisää sipuli ja 1 valkosipulinkynsi/purkki ja kokonaisia valko- mauste ja muitakin pippureita. Tee kastike ja kaada se purkkeihin kalapalojen päälle.

2 dl vettä
1-1,5 dl rypsiöljyä
1 dl sokeria
70 gr purkkitomaattisosetta
kalamaustetta, kuivattua silliä, suolaa 2 tl

Kalat saavat maustua 1-2 vrk, sitten voi alkaa syödä. Säilyy kylmässä 2-3 vk. Parasta 2 ensiviikon aikana.

MUIKKUSÄILYKE

Kalat puhdistetaan, paloitellaan ja laitetaan lasipurkkeihin (esim. pestyt sillipurkit). Mausteeksi sopivat suola, sipulirenkaat, muutama pippuri ja loraus rypsiöljyä. Muuta nestettä ei tarvita. Sulje kannet tiiviisti ja laitat purkit uuniin niin, etteivät ne kosketa toisiaan. Kypsennä säilykkeet 140 asteessa 4 tuntia. Anna purkkien jäähtyä uunissa, säilytä ne sitten jääkaapissa. Voit kääntää purkit säilytyksen aikana myös ylösalaisin. Kalasäilyke kestää syöntikelpoisena ainakin vuoden.