

Suomen Kalastuslehden

RUOKAKALA- AAPINEN 1964

Lehtemme tässä numerossa julkaisemme keskiaukeamalla olevan "ruokakala-aapisen 1964", jonka toimitus on saanut käyttöönsä kala-asiantuntijalta. Aapisen voi irroittaa siinä olevien tietojen kokeilemiseksi kotona keittiössä, kalaretkillä ja kesämökillä.

Vastaavan aapisen jakelu on jo tietyssä määrin tapahtunut kalakaupan välityksellä kalan käyttöä koskevaan opastukseen liittyvänä toimintamuotona toivossa, että se herättäisi kuluttajien keskuudessa mielenkiintoa ja halua kokeilla tavallisten kalanvalmistustapojen lisäksi uusiakin. Tällaisesta hakemistosta voinee olla hyötyä myös kalakauppiaille heidän joutuessaan opastamaan ostajia.

Sarakkeissa on vielä valitettavasti aukko-
paikkoja, ts. arvosanan tilalla viiva. Nämä tarkoittavat lähinnä sitä, ettei aapisen tekijällä ole ollut riittävästi aineistoa käytettävänä. Lukijoiden piirissä on arvattavasti sellaista kalanvalmistusperinnettä, jota ei muualta löydy. Toimitus pyytääkin, että lukijat ilmoittaisivat mahdolliset omat havaintonsa — kuin myös arvosanoista poikkeavat käsityksensä — kirjallisesti toimitukselle aapisen antamien tietojen täydentämiseksi. Varteenotettavat käsitykset tullaan julkaisemaan ja ne toimitetaan tietysti myös aapisen laatijalle.

RUOKAKALA- AAPINEN 1964

Aapisessa on lueteltu jokseenkin kaikki ne kalat, jotka meidän vesistämme kalastettuina voivat joutua pöydällemme ruoanlaittovaiheeseen.

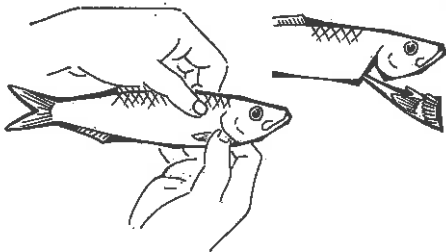
Merkkien selitys: E³ = parasta luokkaa, E² = herkullista, E = erinomaista, H = hyvää, M = maustettava vahvasti, tyydyttävä, L = sopii lisäainekseksi, O = tuskin suositeltavaa, U = suosittu ulkomailla, — = ei tietoja, mahdollisten kokeilujen tuloksista pyydetään ilmoittamaan kirjallisesti.

Mausteiden käytössä tulee olla sekä enakkoluuloton että varovainen. Tähtäimenä on pidettävä sitä, että kalan omaa makua korostetaan mahdollisimman paljon eikä peitetä sitä. Tietysti ilmenee tapauksia, joissa voimakkaasta maustamisesta on hyötyä, mutta jos kalaa käsitellään oikein, ne ovat poikkeuksia.

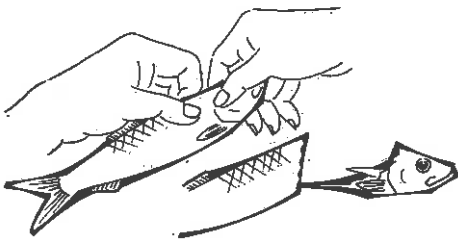
Mausteet: cayennepippuri, curry, etikka, HP- ja vastaavat kastikkeet, kapris, konjakki, kumina, kynteli, laakerinlehti, maustepippuri, meirami, muskottikukka, neilikka, neli-mauste, paprika, sahraami, selleri, sinappi, sipulit (mm. tavallinen, puna-, valko-, ruoho-, meri-, hillo-), sitruuna, suolat (kuten keitto-, valkosipuli-, selleri- jne.), tilli, timjami, tomaatti, valkopippuri, valkoviini jne.

Taulukossa esitetyt arvostelmat ovat lähinnä vihjeitä. Yksilöllinen maku on yksilöllinen maku ja niin pitääkin. Eräät kalat vaativat sitä paitsi totuttelemista ja henkilökohtaisten valmistuskikkojen mukaista loppusilausta ollakseen todella "herkullisia." Jotta ruokalaji "eläisi", täytyy siihen sovittaa pi-

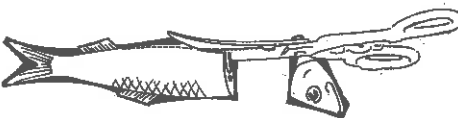
Kala	valmistustapa																									
	Savustettuna	Savustettuna paperissa hilloksella	Loisteella paistettuna tai uunissa alle 100° C	Hillosteituna	Pariloituna tulesa	Savessa tulesa	Rasvassa keitettynä	Rasvassa paistettuna, pannulla	Rasvassa paistettu knorrutettuna	Uunissa, paistettu ritillä	Uunissa, paistettu ritillä paperissa	Uunissa paistettu uunipannulla	Uunissa paistettu uunipannulla paperissa	Uunissa kalakukkona	Uunissa patakukkona	Uunissa savikukkona	Uunissa piirakkana	Uunissa laatikkona	Haudutettuna, ilman vettä (sulj. astiassa)	Vedessä keitettynä tai muhennoksena	Maidossa keitettynä	Kalaliemänä	Kalakeittona	Sekalakeitossa	Kala suolattuna	Mäti suolattuna tuore
Lahna	E ²	E ²	E ²	E	E	E ²	E	E	E	E ²	E ²	E ²	E ²	E	E	E	E	E	H	—	H	M	H	E ²	E ²	
Sulkava	H	H	H	H	H	M	—	M	M	M	M	M	M	L	L	M	—	M	M	O	—	M	M	L	H	M
Pasuri	H	H	H	H	H	M	—	M	M	M	M	M	M	L	L	M	—	LM	LM	O	O	M	M	L	O	M
Vimpa	E	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	M	M	M	—	LM	M	O	M	M	M	L	E ²	E
Säynävä	E	E	E	E	E	H	H	H	MH	ME	ME	ME	ME	MH	MH	MH	—	MH	MH	ML	M	MH	MH	LH	E ²	E
Turpa	E	E	E ²	E	E	E	H	H	MH	ME	ME	ME	ME	MH	MH	MH	—	MH	MH	ML	M	MH	MH	LH	E ²	E
Toutain	E ²	E ²	E ²	E	E	E	H	H	E	E ²	E ²	E ²	E ²	H	H	E	U	E	E	H	E	E	E	E ²	E	
Särki	H	H	H	E	H	H	H	M	M	M	M	M	M	M	M	M	—	M	M	O	M	M	M	MH	H	E
Sorva	M	M	M	M	M	M	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	—	O	O	O	O	O	O	M	O	M
Särkilahna	H	H	E	E	E	E	H	H	H	E	E	H	H	M	M	H	—	M	H	—	—	H	M	M	E	E
Suutari	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	—	E ²	E ²	U	H	E	HM	HM	HM	H	E ²	E	
Scipi	E	E	E	E	E	E	E	H	H	E	E	H	H	MH	HM	MH	—	—	E	H	H	E	E	—	H	O
Ruutana	M	M	M	M	M	M	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	—	O	O	O	O	O	O	O	O	O
Kuha	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E	E	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	O	H	
Ahven	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E	E	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	O	H	
Kiiski	E	E	E ²	E ²	E	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	—	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	O	E ²	
Silakka	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	—	E ²	E ²	—	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E	
Kilohaili	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	—	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E	
Lohi	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	
Meritaimen	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	
Järvitaimen	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	
Purotaimen	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	
Nieriä	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	
Piekkunieriä	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	
Sateenkaarirautu	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	
Harjus	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	
Siika	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	
Siikamuikku	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	
Muikku	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	
Kuore	H	H	H	H	H	H	MH	MH	MH	MH	MH	MH	MH	MH	MH	MH	—	—	O	O	O	MH	MH	MH	O	—
Hauki	H	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	M	H	H	MH	O	H	H	H	E	E ²	E ²	O	H
Turska	E ²	E ²	E ²	E	E	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E	E ²	E ²	E ²	—	E ²	E	E	E ²	E ²	—	E ²	
Made	E	E	E ²	E	E	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E	E ²	E ²	E	H	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	O	E ²	
Kivinilikka	E	E	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Nahkiainen	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ankerias	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	O	E ²	
Piikkikampela	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	—	E ²	E ²	E ²	E	E ²	H	H	E ²	E ²	E ²	O	E ²
Kampela	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	—	E ²	E ²	E ²	E	E ²	H	H	E ²	E ²	E ²	—	E ²
Härkäsimppu	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	O	E ²
Isosimppu	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	E ²	O	E ²



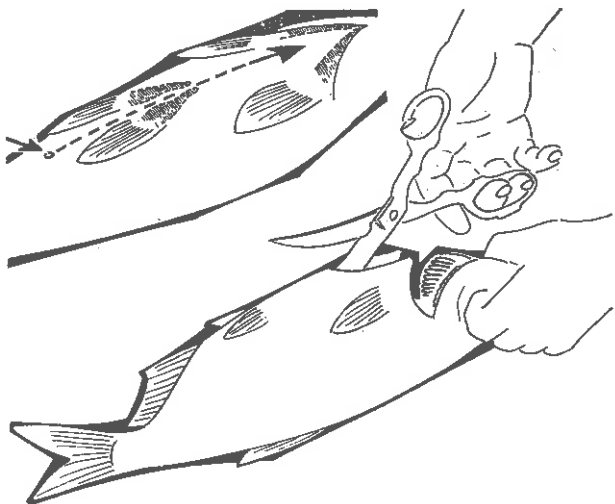
Silakka (ja muukeu) perataan yksinkertaisimmin ”puhkeamalla”: kidukset ja suolisto poistetaan käsin. On syytä tarkkailla, että suoli tosiaan poistuu.



Paistinsilakasta katkaistaan pää nipistämällä niska poikei ja päästä vetäen saadaan tällöinkin suolisto poistetuksi.

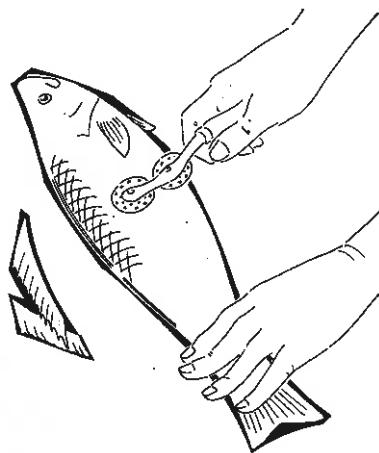


Jos välttämättä halutaan saada vatsaontelo tarkkaan tyhjentyksi (sukutuotteet joutuvat tällöin usein hylätyiksi) ja puhdistetuksi leikataan saksilla ensin pää pois ja sitten kaapea vatsan reuna. Koko kalaerä on syytä käsitellä näin ennen seuraavaa työvaihetta: vatsaontelojen tyhjennys ja kalojen huuhdelu. Vaihtoehtona on pään poistaminen ja vatsaontelon tyhjennys pelkästään käsin.

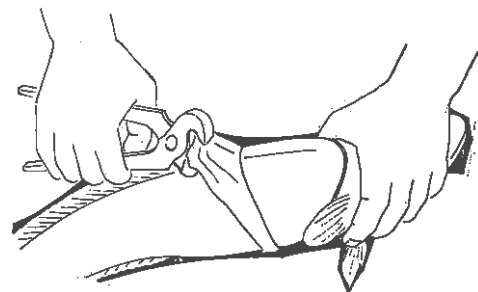


Suomukalan vatsa avataan päästä peräaukkoon veitsellä tai saksilla; viimeksi mainituilla sopivasti myöskin peräaukosta päähän, jolloin esim. suutarin parillisten evien hartia- ja lantioluut (ylempi kuva) eivät niinkään estä asean kulkua. Sappirakkeoa ja suolen sisältöä on tarkkailltava, etteivät ne pääse tabrimaan syötäviä kalan osia. Saksilla (tai veitsellä) irrotetaan kidukset, ja niistä kiskomalla siikukset yhtenä rykelmänä. Maksat, sukutuotteet ja vatsaonteloon kerääntynyttä rasvaa on syytä käyttää.

(Suomen Kalastusyhdistyksen opaskirjasta ”Tuttua ja uutta tuoreesta kalasta”.)



Suomustus on suoritettava ennen perkausta. Keittöoloissa laitetaan kalan alle moninkertainen paperi suomujen ja myöhemmin sisusten käärimiseksi. Suomustus suoritetaan veitsellä, raastinraudalla tai erityisellä suomustimella. Työ helpottuu, jos evät ensin leikataan pois saksilla, ainakin kuban ja ahvenen piikiset evät. Aloitetaan pyrstöstä. Suomujen roiskiminen estyy, jos kala suomustetaan vedessä. Kuvassa näkyvä suomustinmallikin on tässä suhteessa edullinen.



Tietyt kalat, kuten ankerias ja made, nyljetään usein. Kalaa ei perata ennen nylkemistä. Kalan nahka leikataan veitsellä pään ja parillisten evien takana ympäriinsä ja kalan nahka vedetään ruppina pois. Liukkaiden kalojen ja nahkojen kiinnittämiseksi suositellaan paperin, pyyheen ja bohtimen tms. käyttämistä. Kalan pää voidaan myöskin ripustaa vartavasten sopivaan paikkaan kiinnitettävään koukkuun, jolloin molemmat kädet ovat vapaat työskentelyyn.