

970.972 b.

K1/2000

HELSINGIN YLIOPISTO
LIMNOLOGIAN LAITOS

INSTITUTUMKIRJASTO
LIMNOLOGICUM

SUOMEN KALASTUSYHDISTYS, n:o 10

Helsingin yliopiston
Limnologian laitos

SILAKKARUOKIA

KIRJOITTANUT
EDIT REINILÄ-HELLMAN

NELJÄS PAINOS

K1/2006
HELSINGIN YLIOPISTO
LIMNOLOGIAN LAITOS
Helsingin yliopiston KIRJASTO
Limnologian laitos

SILAKKARUOKIA

KIRJOITTANUT

EDIT REINILÄ-HELLMAN

NELJÄS PAINOS

HELSINKI 1938
HELSINGIN UUSI KIRJAPAINO OY.

SISÄLLYSLUETTELO:

	Siv.
Aamiais- ja voileipäruoat:	
Hiihillä paistetut silakat	7
Tillisilakat	8
Suutarinlohi I	8
Suutarinlohi II	9
Silakkakääryleet I	9
Silakkakääryleet II	9
Silakkapaistos I	10
Etikkasilakat I	10
Etikkasilakat II	11
Silakkasardiinit	11
Silakkapaistos II	12
Tomaattisilakat	12
Täytetyt silakat	12
Voileipäruoka suolaisista silakoista I	13
Voileipäruoka suolaisista silakoista II	13
Silakkahyytelö	14
Sävustetut silakat munien kera	14
Uunissa paistetut silakat	15
Uunisalaatti	15
Rasvassa keitetyt silakat	16
Silakkaohukkaat	16
Silakkavoileivät	17
Tuoreet maustetut silakat I	18
Tuoreet maustetut silakat II	18
Maustetut silakat	18

Eturuoat:

Paistetut silakat (pannussa)	20
Paistetut silakat (uunissa)	21
Silakkapihvit	21
Keitetyt tuoreet silakat I	22
Käytetyt tuoreet silakat II	22
Keitetyt suolaiset silakat	22
Muhennetut silakat I	23
Muhennetut silakat II	23
Silakka juureksien kera	24
Silakkalaatikko	24
Silakka- ja riisirynnälaatikko	25

Liemiruoat:

Silakkakeitto	26
---------------------	----

Silakoiden säilönnäpano:

Suolaaminen	27
Kuivaaminen	27
Savustaminen	28

Tämän ohjekirjaseen ensimmäisen painoksen julkaisemiseksi v. 1925 myönsi Maatalousministeriö Suomen Kalastusyhdistykselle apurahan. Nyt kun kolmaskin painos on loppunut, niin yhdistys julkaisee neljännen painoksen talousopettaja Kerttu Olsosen tarkastamana. Tämän ohjekirjaseen tarkoitus on edistää silakan käyttöä ruokataloudessa. Kotoinen silakkamme on kalanlihan ravintoarvoa ja kalojemme taloudellista käyttöä selvittävien tutkimusten mukaan ruokakaloistamme kaikkein parhaimpia. Ja ottaen huomioon vielä silakan halvan hinnan on sen käyttö ruokataloudessa puolustettavissa ennen kaikkia muita ruokakalojemme sekä vielä ennen silliäkin, mikä lähinnä pyrkii syrjäyttämään tämän rannikkomme kalastajain tärkeimmän tuotteen. Kun nykyisten liikennemahdollisuuksien vallitessa on silakkaa saatavana rannikkoalueista etäämpänäkin olevissa sisämaan kulutuspaikoissa, niin tämän ohjekirjaseen johdolla ollaan tilaisuudessa laajoilla alueilla valmistamaan silakasta maukkaita, ravitsevia ja halpoja ruokia. Käyttäkää siis kotoista silakkaa monipuolisesti ja miellyttävästi valmistettuna.

Aamiais- ja voileipäruoat.

Hiilillä paistetut silakat.

Jotta kalat säilyisivät maukkaampina, ei niitä perata eikä huuhdota, ainoastaan pyyhitään kostealla pyyhkeellä. Ne paistetaan tasaisella hiiloksella täysin kypsiksi. Kypsät kalat pannaan hetkiseksi kuumaan suolaveteen (noin 2 dl. vettä, 1 rkl. suolaa).

Hiilloksen puutteessa paistetaan kalat pannussa ilman rasvaa. Pyyhityt kalat ladotaan kuumaan pannuun ja saavat paistua koskematta siksi kunnes jäykistyvät niin, että helposti irtaantuvat. Paistetaan molemmin puolin, kastellaan suolavedessä samoin kuin hiilikalat.

Hyviä »hiilillä paistettuja» kaloja saadaan tuoreista kaloista myös siten, että puhdistetut, huu-dotut kalat pannaan kuumalle hellalle tai paistinpannulle suolan päälle. (Suola estää suuressa määrin epämiellyttävän käryn muodostumista). Paistetaan kuten edelliset, mutta ei panna paistamisen jälkeen suolaiseen, vaan suolattomaan kuumaan veteen.

Puolisuolatut (s.o. noin päivän suolassa olleet kalat) paistetaan hiilillä samalla tavalla kuin tuo-

reet, mutta paistamisen jälkeen ne kostutetaan vain kiehuvalle vedelle.

Suolaiset silakat liotetaan vedessä ennen paistamista.

Tillisilakat.

1/2 kg. tuor. silakoita 1 rkl. suolaa
1/2 ltr. vettä tillinvarsia

Kaloja ei perata, ainoastaan suomukset pyyhittään pois kostealla pyyhkeellä. Vesi, suola ja muutamia tillinvarsia keitetään, kunnes veteen on tullut tillin makua. Kalat paistetaan kuumennetussa voidellussa pannussa ruskeiksi kummaltakin puolen ja pannaan sitten vähäksi aikaa lämpimään liemeen. Ne pannaan kulhoon ja tarjotaan lämpiminä tai kylminä.

Suutarinlohi I.

10 suolaista silakkaa 1/4 tl. hienonn. mauste-
1/2 dl. laimenn. etikkaa pippuria
(1/2 tl. sokeria) 1/2 sipulia

Silakat liotetaan, perataan, pää, selkäruoto ja pyrstö poistetaan. Kalat halkaistaan, ladotaan lautaselle, (sokerilla maustettu) etikka kaadetaan päälle ja hienonnettu sipuli sekä pippuri ripotellaan kaloille. — Nautitaan vasta noin tunnin kuituttua keitettyjen perunain kera.

Suutarinlohi II.

8 suol. silakkaa 2. rkl. kermaa
1/4 tl. hienonn. valko- 1 tl. etikkaa
pippuria

Silakat liotetaan, perataan, pää, selkäruoto ja pyrstö poistetaan ja sen jälkeen kalat hakataan hienoiksi. Muut ainekset sekoitetaan joukkoon, ja suutarinlohi tarjotaan keitettyjen perunain kera.

Silakkakääryleet I.

1/2 kg. tuor. silakoita 1/4 sipulia
suolaa, pienonn. valko- 2 dl. laimenn. etikkaa
pippuria 1 tl. sokeria

Kalat perataan ja huuhdotaan, pää, selkäruoto ja pyrstö poistetaan. Sen jälkeen ripotellaan kalojen sisäpuolelle suolaa, valkopippuria sekä hienonnettua sipulia. Kalat kierretään kääryiksi, alkaen pyrstöpuolesta ja nahkapuoli ulospäin, ja asetetaan tulenkestävään vuokaan, sokerilla maustettu etikka kaadetaan päälle ja kalat keitetään uunissa pehmeiksi.

Silakkakääryleet II.

1/2 kg. silakoita (tuor. tai 3 rkl. vehnä- tai ruisjau-
suol.) hoja
(1/2 rkl. suolaa) 1 dl. maitoa

Vuokaan: 1/2 rkl. voita.

Kalat perataan ja huuhdotaan. Pää, selkäruoto ja pyrstö poistetaan. Sisäpinnalle ripotellaan suolaa, jonka jälkeen kalat kierretään kääryiksi, alkaen pyrstöpuolelta ja nahkapuoli ulospäin, asetetaan voideltuun, jauhoilla jauhotettuun vuokaan, hiukan jauhoja ripotellaan pinnalle ja kääryleet pannaan uuniin paistumaan. Kun kääryleet ovat paistuneet ruskeiksi, lisätään maito, ja kääryleet saavat vielä hetken olla uunissa.

Silakkapaistos I.

1/2 kg. tuor. silakoita suolaa

Kastike:

1 rkl. voita 2 dl. maitoa
1 1/2 rkl. vehnä jauhoja suolaa, valkopippuria

Silakat perataan, pää, selkäruoto ja pyrstö poistetaan. Vähän suolaa ripotellaan kalojen sisäpuolelle, kalat kierretään kääryleiksi ja asetetaan voideltuun vuokaan. Voi ja jauhot käristetään, maito lisätään vähitellen, kastike saa kiehahtaa, maustetaan ja kaadetaan kalojen päälle.

Vähän paistettuja sieniä voi sekoittaa kastikkeeseen.

Etikkasilakat I.

Paistt. tuor. silakoita 1 tl. maustepippuria
2 tl. sokeria laimenn. etikkaa
2 laakerinlehteä

Kalat ladotaan jäähtyneinä lasipurkkiin, mausteita pannaan kerroksien väliin ja etikkaa kaadetaan niin paljon päälle, että kalat peittyvät.

Etikkasilakat II.

1/2 kg. tuor. silakoita 1 laakerinlehti
3 dl. laimenne. etikkaa 1 tl. maustepippuria
1/2 rkl. sokeria 1 rkl. hienonn. tilliä
1 rkl. suolaa

Kalat perataan, huuhdotaan ja asetetaan kullohon. Etikka ja mausteet keitetään 10 min., kaadetaan kuumana kaloille, jotka peitetään heti. Kun liemi on jäähtynyt, kiehautetaan se ja kaadetaan kuumana uudelleen kalojen päälle, jotka taas peitetään. Näin jatketaan kunnes kalat ovat kypsät. Tarjotaan kylminä.

Silakkasardiinit.

1/2 kg. tuor. silakoita 2—3 rkl. voita
1/2 rkl. suolaa 1 rkl. laimenn. etikkaa

Silakat huuhdotaan nopeasti, ladotaan pieneen vuokaan kerroksittain selkäpuoli alaspäin, ja suolaa ripotellaan kerroksien väliin. Etikka kaadetaan vuokaan, voi pannaan nokareina kaloille ja paperi sidotaan vuokaan päälle. »Sardiinit» kypsennetään uunissa vesihautteessa ja tarjotaan kylminä.

Silakkahyytelö.

1/2 kg. tuor. silakoita	1 tl. etikkaa
tilliä	5 liivatelehteä
1/2 ltr. vettä	<i>Selvikkeeksi:</i>
1/2 rkl. suolaa	1 munanvalkuainen

Kalat perataan ja huuhdotaan, pää, selkäruoto ja pyrstö poistetaan. Tilliä ripotellaan kaloille, jotka kääritään kääryleiksi ja pannaan tasapohjaiseen kasariin. Vesi, suola ja etikka sekoitetaan, kaadetaan kaloille kasariin, joka pannaan hiljaiselle tulelle kiehumään, kunnes kalat pehmiävät, jolloin ne nostetaan liemestä ja asetetaan vuokaan. Liivatelehdet, (jotka ovat olleet kylmässä vedessä 10—15 min., jotta liimanmaku niistä katoaisi) liuotetaan liemessä, hiukan vatkattu munanvalkuainen vispilöidään sekaan ja liemi saa hiljaa kiehua hetkisen. Sen jälkeen se siivilöidään kuumaan veteen kastetun ja väännetyin siivilävaatteen läpi. Kirkas liemi kaadetaan kääryleille. Annetaan hyytyä kylmässä paikassa. Kaadetaan vadille ja koristetaan tillillä ja keitetyillä punajuuriviipaleilla.

Savustetut silakat munien kera.

12 savust. silakkaa	3 munaa
1 rkl. voita	

Kalat perataan, nahka ja ruodot poistetaan, ja kalat ladotaan tulenkestävään matalaan vuokaan.

Voi pannaan kokkareina päälle, vuoka asetetaan hellan syrjälle tai vienolle tulelle, ja kun voi on sulanut, rikotaan munat varovasti kaloille. Kun munat ovat hyytyneet, viedään ruoka heti tarjolle.

Uunissa paistetut silakat.

1/2 kg. tuor. silakoita	muutam. pisara etikkaa
1 rkl. suolaa	(1 rkl. voisulaa)
1/2 rkl. vehnä jauhoja	1 dl. vettä
1 rkl. hien. persiljaa	

Kalat, joista pää, selkäruoto ja pyrstö on poistettu, ladotaan syvään, tulenkestävään vuokaan, kerroksien väliin ripotellaan suolaa, jauhoja ja persiljaa. Vuokaan lisätään voisula ja vesi ja kalat kypsennetään uunissa. Kaadetaan vadille kastikkeineen. Koristetaan keitetyillä porkkanoilla, sitruunaviipaleilla ja persiljalla.

Uunisalaatti.

3 dl. perunakuutioita	1 muna
12 suol. silakkaa	1/2 ltr. maitoa
1 iso sipuli	1 rkl. vehnä jauhoja
1 tl. hienonn. maustepipp.	

Vuokaan: 1/2 rkl. voita

Keitetyt perunat kuoritaan ja leikataan pieniksi kuutioiksi. Peratuista kaloista poistetaan pää, nahka, pyrstö ja selkäruoto, ja kalat hienonnetaan, samoin hienonnetaan kuorittu sipuli. Yllämainitut ainekset

hämmennetään sekaisin, maustetaan pippurilla ja kaadetaan voideltuun vuokaan. Muna, maito ja jauhot vispilöidään ja kaadetaan päälle. Salaatti pannaan uuniin noin 20 minuutiksi ja tarjotaan etikan kera.

Rasvassa keitetyt silakat.

1/2 kg. tuor. silakoita	1/2 rkl. suolaa
Seos:	1 dl. haaleata vettä.
1 dl. vehnä jauhoja	1/2 rkl. sulaa voita
1/2 tl. suolaa	1 munanvalkuainen

Kalat perataan ja huuhdotaan, pää, selkäruoto ja pyrstö poistetaan. Suolaa ripotellaan kaloille, joiden annetaan olla sinänsä hetkisen. Senjälkeen ne pyyhitään kuiviksi, kierretään kääryiksi, alottaen pyrstöpuolelta, niin että nahkapuoli jää sisään-päin. Jauhot ja suola sekoitetaan, vesi ja voi lisätään ja taikinaa hämmennetään niin vähän kuin mahdollista, jott'ei se sitkistyisi. Vaahdoksi vatkattu munanvalkuainen lisätään juuri ennenkuin kaloja aletaan valmistaa. Kalakääryt kastetaan kukin erikseen edellämainitussa seoksessa ja kalat keitetään keitinrasvassa, nostetaan imupaperille valumaan ja tarjotaan kuumina (majoneesikastikkeen kera).

Silakkaohukkaat.

1/2 kg. tuor. silakoita	1/2 rkl. suolaa
Seos:	1/2 dl. sulaa voita
2 munaa	1 1/2 dl. vehnä jauhoja

4 dl. maitoa	voita tai rasvaa paistami-
1 dl. vettä	seen
1 tl. suolaa	

Kalat perataan ja huuhdotaan, pää, selkäruoto ja pyrstö poistetaan. Suola ripotellaan kaloille, jotka saavat olla sinänsä hetken ja pyyhitään kuiviksi. Seosta valmistettaessa vatkataan kaikki ainekset yhteen. Kuumennettuun, voideltuun ohukaispannuun kaadetaan vähän seosta, yksi kala pannaan joka sijaan, seosta lisätään vielä hiukan, ja ohukkaat paistetaan kummaltakin puolelta ruskeiksi.

Suolaisia, vedessä liotettuja silakoita käytettäessä jätetään suola pois seoksesta.

Silakkavoileivät.

12 savust. silakkaa	4 rkl. survott. korpp.
1 rkl. sulaa voita	1 1/2 rkl. voita
1 muna	6 paahdettua leipäviipa-
1 rkl. hienonn. persiljaa	letta

Nahka, sisälmykset ja ruodot poistetaan ja kalapuoliskot liitetään jälleen yhteen. Sitten ne sivelään vatkatulla voisulalla ja munalla, käännetään survotuissa korpuissa, johon persilja on sekoitettu, sekä paistetaan voissa ruskeiksi kummaltakin puolen. Kaksi kalaa asetetaan kullekin vasta paahdetulle leipäviipaleelle.

Tuoreet maustetut silakat I.

18 silakkaa	1/2 tl. hienonn. valkopipp.
2 tl. suolaa	1 tl. ransk. sinappia
2 tl. sokeria	1/2 dl. vettä
2 rkl. ruokaöljyä	1 rkl. hienonn. tilliä
1 dl. etikkaa	

Silakat perataan ja huuhdotaan, pää, pyrstö ja selkäruoto poistetaan. Kalapuoliskot ladotaan kulhoon. Mausteista, sinapista, ruokaöljystä, etikasta ja vedestä tehdään väkevä liemi, joka kaadetaan kaloille. Tili ripotellaan pinnalle ja tunnin kuluttua on kala valmista tarjottavaksi.

Tuoreet maustetut silakat II.

Silakat perataan, pää, selkäruoto ja pyrstö poistetaan ja silakat halkaistaan kahtia. Niiden pinnalle sirotetaan sokeria ja suolaa, ja ne ladotaan ruukuun kerroksittain tillin kera. Päälle asetetaan kevyt paino. Muutaman tunnin kuluttua ovat silakat valmiit syötäväiksi. Tarjotaan jonkun kirpeän kastikkeen kera.

Maustetut silakat.

5 kg. tuor. silakoita	10 gr. maustepippuria
5 dl. ruokaetikkaa	10 „ salpietaria
2 ltr. vettä	5 „ santeliväriä
2 rkl. suolaa	5 „ espanj. humalaa

400 gr. suolaa	3 gr. inkivääriä
200 „ sokeria	3 „ neilikoita
10 „ valkopippuria	10 „ laakerinlehtiä

Huuhdotut silakat pannaan perkaamatta etikaveteen, johon pannaan 2 rkl. suolaa. Vuorokauden kuluttua ne asetetaan puhtaille pyyhkeille valumaan.

Suola, sokeri ja muut karkeiksi hienonnetut mausteet sekoitetaan huolellisesti. Kalat ladotaan lasi- tai porsliinipurnukkaan, vatsapuoli ylöspäin, kalakerrokset ristikkäin, kunkin kalakerroksen väliin pannaan yksi tai kaksi laakerinlehteä ja 1—2 tl. maustesekoitusta.

Kalat, saavat seistä kevyen painon alla 3 viikkoa ennenkuin niitä käytetään.

Eturuoat.

Paistetut silakat (pannussa).

1/2 kg. tuor. silakoita voita tai rasvaa paista-
3 rkl. ruisjauhoja miseen
1/2 rkl. suolaa

Jauhot ja suola sekoitetaan ja siinä käännellään peratut ja huuhdotut kalat. Voi tai rasva kuumentetaan paistinpannussa ja kalat paistetaan siinä kummaltakin puolen kypsiksi.

Suolasilakat paistetaan samalla tavalla; ensin ne on liotettava vedessä.

Kastiketta voi kaloille valmistaa siten, että 1/2 rkl. voita ja 1 rkl. vehnä jauhoja ruskeutetaan pannussa, vettä tai kalalientä lisätään tarpeen mukaan (liemi keitetty kalojen päistä). Kun kastike on kiehunut vähän aikaa, maustetaan se suolalla ja kaadetaan kalojen päälle vadille.

Tomaattikastiketta voi myös tarjota kalojen kanssa.

4—5 tomaattia 2 dl. lihalientä
1 1/2 rkl. voita 1 dl. kermaa
2 rkl. vehnä jauhoja suolaa, valkopippuria

Tomaatit puserretaan sihdin läpi. Voi ja jauhot ruskistetaan, lihaliemi, tomaattisose ja kerma lisätään, kastike saa kiehua vähän aikaa, maustetaan ja kaadetaan kalojen päälle vadille.

Paistetut silakat (uunissa).

1/2 kg. tuor. silakoita 1/2 rkl. suolaa
3 rkl. ruisjauhoja 1 rkl. voita tai rasvaa

Jauhot ja suola sekoitetaan ja siinä käännellään perunat ja huuhdotut kalat. Kalat ladotaan voideltuun uunipannuun, jäännösvoita tai rasva pannaan kokkareina päälle ja kalat kypsennetään uunissa. Näin paistettaessa säästetään tuntuvasti rasvaa. Tarjotaan keitettyjen perunain ja muhennetun pinaatin kera.

Silakkapihvit.

1/2 kg. tuor. silakoita 3 rkl. ruisjauhoja
1 tl. suolaa 1/2 rkl. suolaa
1/4 tl. hienon. valkopipp. voita tai rasvaa paista-
1 rkl. hienn. tilliä miseen

Kalat perataan ja huuhdotaan, pää, selkäruoto ja pyrstö poistetaan. Suola, valkopippuri ja tilli sekoitetaan, ja seosta pannaan hiukan joka kalan päälle. Kalat yhdistetään kaksittain nahkapuoli ulospäin, kastetaan ruisjauho- ja suolaseokseen ja paistetaan pannussa kummaltakin puolen. Noin pari dl. maitoa, hiukan suolaa ja hienonnettua tilliä kiehautetaan pannussa ja kaadetaan pihvien päälle vadille. Tarjotaan perunasoseen kera.

Keitetyt tuoreet silakat I.

1/2 kg. silakoita	1/2 rkl. suolaa
4 dl. vettä	4 maustepippuria

Kastike:

1 rkl. voita	tilliä, persiljaa ja ruoho-
1 1/2 rkl. vehnä jauhoja	sipulia, 1/2 rkl. kutakin
kalalientä	(1 rkl. kermaa)

Perunat, huuhdotut kalat pannaan kiehuvaan maustettuun veteen ja saavat hiljaa kiehua kypsiksi.

Voi ja jauhot keitetään, kalaliemi lisätään vähitellen, kastike saa kiehua hetken ja maustetaan hienonnetulla tillillä, persiljalla ja ruohosipulilla (sekä kermalla).

Silakat tarjotaan keitetyjen perunain kera.

Keitetyt tuoreet silakat II.

Peratut, huuhdotut kalat ladotaan saviruukkuun kerroksittain tillin, maustepippurin ja suolan kera. Vähän etikkaa lisätään. Kun ruukku on melkein täynnä, suletaan se kannella, joka liisteröidään kiinni ruisjauhoista ja vedestä tehdyllä taikinalla. Ruukku asetetaan kasariin, joka on puolillaan vettä, ja siinä keitetään kaloja 2—4 tuntia.

Tarjotaan lämpiminä sinappikastikkeen kera tai kylminä etikan kera.

Keitetyt suolaiset silakat.

Huuhdottuja, vähän liotettuja silakoita keitetään muutama minuutti kuoripäällisten perunain päällä.

Tarjotaan sipulikastikkeen kera:

1 1/2 rkl. voita	1/2 ltr. maitoa
2 keskikok. sipulia	suolaa
1 1/2 rkl. vehnä jauhoja	

Voi ja kuoritut, hienonnetut sipulit keitetään, jauhot lisätään, samoin maito vähitellen. Kastike saa kiehua 10 min. ja maustetaan suolalla.

Muhennetut silakat I.

1 ltr. perunoita	(tai 12 suol. silakkaa)
1/2 ltr. vettä	1 dl. maitoa
1 sipuli	1 rkl. vehnä jauhoja
(suolaa)	1/2 rkl. voita
1/2 kg. tuor. silakoita	

Kuoritut perunat keitetään puolipehmeiksi hienonnetulla sipulilla ja suolalla maustetussa vedessä. Peratut ja huuhdotut kalat ladotaan perunain päälle, maito ja siihen sekoitetut vehnä jauhot lisätään ja muhennoksen annetaan kiehua, kunnes perunat ovat pehmeät. Viimeksi lisätään voi.

Muhennetut silakat II.

3/4 kg. tuor. silakoita	2 rkl. vehnä jauhoja
1 rkl. suolaa	2 rkl. hienonn. persiljaa
2 1/2 rkl. voita	2 dl. lämmintä vettä

Silakat perataan, huuhdotaan hyvin ja ladotaan voideltuun kasariin. Kalakerrosten väliin ripotellaan

suolaa, voikokkareita, vehnä jauhoja ja persiljaa. Vesi lisätään ja kalat saavat hiljalleen kiehua noin 10 min. tiiviin kannen alla. Sen jälkeen ne nostetaan kulhoon, kastike vatkataan ja kaadetaan kaloille. Tarjotaan keitettyjen perunain kera.

Silakka juureksien kera.

12 silakkaa (tuor. t. suol.)	1 hienonn. sipuli
1 1/2 rkl. voita	(1 1/2 rkl. suolaa)
1 porkkana (suuri)	1 tl. valkopippuria
1 palsternakka	1 1/2 rkl. vehnä jauhoja
vähän lanttua	4—5 tl. vettä
6 perunaa	persiljaa

Voi sulatetaan padassa, osa puhdistetuista, viipaileiksi leikatusta juureksista pannaan pataan, päälle perunat ja kalat, loput juureksista kalojen päälle. Kerroksien väliin ripotellaan mausteet sekä jauhot, viimeksi lisätään vesi. Muhennos saa kiehua hiljaisella tulella kypsäksi. Koristetaan hienonnettua persiljalla.

Silakkalaatikko.

1/2 kg. tuor. silakoita	50 gr. silavaa
(tai 12 suol. silakkaa)	1/2 ltr. maitoa
1 ltr. perunoita (runsaasti)	2 rkl. vehnä jauhoja (tai
1 sipuli	1 muna)
1 rkl. suolaa	1 rkl. survott. korpp.

Vuokaan: 1/2 rkl. voita tai rasvaa

Silakat perataan ja huuhdotaan. Pää, selkäruoto ja pyrstö poistetaan. Voidellun vuonan pohjalle ladotaan kerros perunaviipaleita, niiden päälle kerros kaloja, kuorittua hienonnettua sipulia, suolaa ja pieniä silavaviipaleita; taas kerros perunoita, kaloja, sipulia, suolaa ja silavaa, päällimmäiseksi kerros perunoita. Vehnä jauhot (tai vatkattu muna) ja maito sekoitetaan ja kaadetaan vuokaan. Pinnalle sirotellaan korppujauhelmaa. Laatikko kypsennetään uunissa ja tarjotaan etikan kera. (Silavan asemesta voi ylimmän perunakerroksen päälle panna voita tai margariinia pieninä kokkareina.)

Jos suolasilakoita käytetään, ei suolaa tarvitse lisätä.

Silakka- ja riisiryynilaa tikko.

1 1/2 dl. riisiryyniä	14 suol. silakkaa
3 dl. vettä	1/4 tl. hienonn. valkopipp.
5 dl. maitoa	1 tl. sokeria
1 rkl. voita	1—2 munaa

Vuokaan: 1/2 rkl. voita tai rasvaa.

Riisiryyneistä, vedestä, maidosta ja voista keitetään puuro.

Liötetut kalat perataan. Nahka, pää, selkäruoto ja pyrstö poistetaan ja kalat hakataan hienoksi. (Ennen hienontumista voi kalat keittää, niiden jäädyttyä poistaa ruodot.) Hienonnettu kala, mausteet ja vatkattu muna sekoitetaan jäähtyneeseen puuroon, joka kaadetaan voideltuun vuokaan, paisutetaan uunissa ja tarjotaan sulatun voin tai jonkun kalakastikkeen kera.

Liemiruoat.

Silakkakeitto.

1/4 lanttua tai porkkan.	2 rkl. vehnä jauhoja
3/4 ltr. pieniä perunoita	2 1/2 dl. maitoa
1 1/4 ltr. vettä	400 gr. tuor. silakoita
1 rkl. suolaa	1/2 rkl. voita
6 maustepippuria	1 rkl. hienonn. ruohosip.
1/2 sipulia	1 rkl. hienonn. persiljaa

Kalat perataan (ruodot poistetaan) ja leikataan sopiviin paloihin. Puhdistettu, kuorittu lanttu tai porkkana leikataan suikaleiksi, perunat kuoritaan. Juurekset pannaan kiehuvaan veteen suolan, pippurin ja sipulin kera ja saavat kiehua melkein pehmeiksi. Maitoon hämmennetyt jauhot sekoitetaan keittoon. Kalat lisätään viimeiseksi ja keitto saa hiljaa kiehua 10—15 min., jolloin voi, ruohosipuli ja persilja lisätään.

Silakoiden säilöönpano.

Suolaaminen.

Suolattavan, samoin kuin muullakin tavalla säilytettävän kalan tulee olla ehdottomasti tuoretta.

Silakat perataan käsin, vetämällä sisälmykset kurkun kautta ulos. Sitten ne huuhdotaan nopeasti raikkaassa vedessä ja suolataan heti puhtaaseen suolaveden pitävään puuastiaan. Suolaamiseen käytetään karkeata suolaa (ei vuorisuolaa). Astian pohja peitetään ensin suolakerroksella, päälle ladotaan kerros kaloja, toinen toisensa viereen vatsapuoli ylöspäin, sitte suolaa. Seuraava silakkakerros pannaan vastakkaiseen suuntaan ja näin jatketaan pannen vuorotellen kaloja ja suolaa. Laitoihin ulottuva lauta sekä paino pannaan ylimmäisen kerroksen päälle ja astia säilytetään kellarissa. Suolaa käytetään noin 1.5 kg. silakkakappaa kohti.

Kuivaaminen.

Kalat kuivataan joko auringonpaisteessa tai uunissa. Silakan kuivaaminen auringonpaisteessa ei onnistu, mutta uunissa kuivatessa siitä tulee hyvää.

Kalat perataan, huuhdotaan ja pidetään suolavedessä vuorokauden ajan. Suolaveden annetaan valua kaloista, sitten kalat levitetään päreristikoille tai rautalankaverkoille, jotka työnnetään uuniin. Uuni ei saa olla liian kuuma. Kun päivällä on leivottu, pannaan kalat illalla yöksi uuniin. Aamulla ne jo voivat olla täysin kuivat.

Kuivatut kalat säilytetään pussissa kuivassa paikassa. Ne säilyvät hyvin myöskin kalajauhoiksi survottuina. Kuivatusta kalasta valmistetaan etupäässä keittoa ja vanukkaita. Ja voi niitä syödä sellaisenaankin.

Savustaminen.

Savustaminen edistää kalan säilyvääsiyyttä ja antaa sille erikoisen hyvän maun. Savustustapoja on monia. Parhaiten onnistuu savustaminen tietenkin erikoisissa savustusuuneissa. Mutta kotioloissa nämä voi korvata esim. rautapadalla tai tynnyrillä.

Yksinkertaisin savustusmenetelmä lienee paperissa savustaminen. Savustettavat kalat jätetään suolalla hierottuina suolautumaan seuraavaan päivään. Ennen savustamista ne pyyhitään kuiviksi puhtaalla pyyhkeellä, voidellaan ruoka- tai kalaöljyllä, kääritään samoin öljyllä voideltuun voipaperiin (öljyn asemesta voi käyttää voita tai margariinia) sekä sen jälkeen 2—3 sanomalehteen (riippuen lehtien sekä kalan suuruudesta). Päälimmäinen lehti jätetään torvelle, jotta tuli pää-

sisi tasaisemmin kiertämään kalaa. Kääre pannaan hiillokselle uuniin tai suoraan halkojen joukkoon tulipesään. Noin 10—20 minutin kuluttua käärö nostetaan uunista ja viedään ulos jäähtymään. Hetken kuluttua kuoritaan hiiltynyt paperi pois kalan ympäriltä, ja kala on valmis pöytään vietäväksi.

Tiukkakantisessa tasapohjaisessa padassa voidaan myös savustaa kalaa. Padan pohjalle pannaan katajia, niiden päälle puhtaita märkiä olkia ja oljille kalat. Kansi pannaan päälle ja pata asetetaan hyvälle tulelle. Ilmiliekkiin eivät katajat ja oljet saa syttyä. Kun kalat ovat kypsät (10—20 min. kuluttua) ja ruskeiksi savustuneet, nostetaan pata tulelta jäähtymään. Kantta ei saa nostaa pois ennenkuin pata on jäähtynyt, ettei savua tulisi huoneeseen. Täten saadaan myös savu tarkemmin tarttumaan kaloihin.

Savustaminen pystyynasetetussa, pohjattomassa *tynnyrissä*, joka yläpäästään suljetaan nostettavalla kannella, on myös helppoa. Tynnyrin sisälle asetetaan laitteita, joille kalat tai valmiiksi pujotellut kalavartaat voi panna. Pesän virkaa toimittaa tynnyrin alle kovaan maahan kaivettu kuoppa. Yhteen kohtaan kaivetaan pesään suu, jonka kautta polttoaineita pannaan sisälle. Näin on itse uuni valmis. — Yhtä hyvin kuin tynnyristä voidaan savustusuuni laittaa jostakin vanhasta tiiviistä *laatikosta*.

Ei ole yhdentekevää minkälaisia *polttaineita* käytetään kalan savustukseen. Havupuita paitsi katajaa on kartettava, sillä niistä jää kalaan vastenmielinen pihkanmaku. Sopivin puulaji on tuore leppä. Sen puutteessa voi käyttää koivua, josta kuori on kuitenkin ennen käyttämistä poistettava, koska se on paha nokeamaan. Samoin voi käyttää kanervia ja katajan havuja. Tuli ei saa palaa leikkinä, varsinkaan savustamisen loppupuolella, jolloin savu parhaiten tunkeutuu kalan sisään, vaan on liekit tukehdutettava kosteilla katajilla tai sahajauhoilla tai tukkimalla uunin suun. Kun kala on kypsynyt sisältäkin ja sen nahka on saanut kauniin ruskehtavan värin, on se valmista.

Savustettavan kalan tulee olla mahdollisimman *tuoretta*. Kookkaat ja lihavat kalat ovat parhaita. Ennen savustamista kalat suomustetaan (sisälmyksiä ei tarvitse poistaa) ja jätetään suolalla hierottuina suolautumaan vuorokaudeksi. Pitämällä niitä pari tuntia väkevässä suolaliuoksessa (2 ltr. vettä, 1 ltr. suolaa) saadaan ne nopeimmin suolautumaan. Suolautuneet kalat on vielä ennen savustamista pyyhittävä kuiviksi ja voideltava öljyllä tai rasvalla.

Kun tahdotaan suolata kalat täysin valmiiksi jo ennen savustamista, menetellään seuraavasti. Puhasta vedestä ja suolasta (noin 2 ltr. vettä ja 1 ltr. suolaa) tehdään väkevä suolaliuos, jossa kalojen

annetaan olla pari tuntia. Tätä suolavettä pitää olla riittävästi.

Savustettu kala ei säily hyvänä kauan, sillä kuivuttuaan se menettää hyvän makunsa. Parhaimmalta se maistuu heti savustamispäivänä. Jos sitä aiotaan säästää viikon verran tai kauemmin, on se ladottava johonkin astiaan, kerroksittain karkean suolan kera.

SUOMEN
KALASTUSYHDISTYKSEN OHJEKIRJASIA.

- Silakkaruokia*, kirj. Edit Reinilä-Hellman. 31 siv.
3 mk.
- Kalaruokia*, kirj. Kerttu Olsonen, 48 siv. 5. mk.
- Kalansavustus*, kirj. Fr.Forsell. 15 siv. ja kuvia.
5 mk.
- Haukiviljelyksen opas*, kirj. Fr. Forsell. 8 siv. ja
kuvia. 2 mk.
- Kalanpoikasten kuljetus ja istutus*, kirj. K. Hink-
kanen. 14 siv. 3 mk.
- Kalastus-kirjanpito*. Kaavakkeita. 32 siv. 5 mk.
- Lankapyydysten lujitus ja värjäys*, kirj. A. F. Aal-
berg. 14 siv. 3 mk.
- Lahnanviljelys ja pyynti*, kirj. Kalle Hinkkanen.
11 siv. 3 mk.
- Järviyypinme*, kirj. H. Järnefelt. 24 siv. 5 mk.
- Maustesilakan valmistuksesta*, kirj. A. Haapala. 8
siv. 1 mk.
- Silakan suolauksesta*, kirj. A. Haapala. 32 siv. 2 mk.
- Määräyksiä kalojen ravintoarvoista*, kirj. T. H. Järvi.
11 siv. 2 mk.
- Kalakauppa kaupungeissa*, 7 siv. 2 mk.
- Suomen Kalastuslehti*. Vuosikerta 20 mk.