SUOMEN KALASTUSYHDISTYS, n:ro 18

KALARUOKIA

KIRJOITTANUT

KERTTU OLSONEN

Toinen painos

HELSINKI 1936
HELSINGIN UUSI KIRJAPAINO OY.

SISÄLLYSLUETTELO:

Siv.

Esipuhe 5

Kalan käyttö:

Tuore kala 7
Perkaaminen 8
Keittäminen 10
Tähteet 11

Säilytys:

Lyhytaikasäilytystavat 11
Pitkäaikasäiliöimistavat 12

Ruokaohjeet:

Voileipäpöytäruoat:

1. Hiilikala 14
2. Paperissa savustettu kala 15
3. Padassa savustettu kala 16
4. Tuoresuolakala 17
5. Pikasuolakala 18
6. Maustesilakat 18
7. Maustesilakan maustesekoitus 19
8. Marinoidut silakat 20
9. Kalahyytelö 20
10. Kalasalaatti 22
11. Silakkatahna 22
12. Mäti 23
13. Kalapiirakka 24
14. Kalakukko 25
15. Patakukko 26

Keitot ja keittojen lisäruoat:
16. Tavallinen kalakeitto 27
17. Suurustettu kalakeitto 27
18. Kalaliemi 28
19. Rantakala 29
20. Äidin kokkareet 29
21. Kalamureke keittoihin 30
Eturuoat:
22. Pergamenttipaperissa keitetty kala 30
23. Kala pinaatissa 31
24. Keitetty made 32
25. Mademuhennos 32
26. Sinisenportin ahvenet 33
27. Pannussa paistettu kala 34
28. Uunikala 35
29. Paistettu lahna 36
30. Kalamurekepihvit 37
31. Murekehauki 38
32. Uunimuikut 39
33. Kalapaistos 39
34. Kala- ja sienipaistos 40
Kastikkeet:
35. Munakastike 41
36. Piparjuurikastike 41
37. Kylmä piparjuurikastike 42
38. Hieno kalakastike 42
39. Paistetun kalan kastike 43
40. Persiljavoi 43
41. Yksinkertainen majoneesi 43
42. Kirpeä kastike 44
Ravut:
43. Keitetyt ravut 45
44. Suolatut ravunpyrstöt 45
45. Rapuvoi 46
Eri kalalajien käytöstä 47

ESIPUHE.

Kalataloudella on varmasti maamme talouselämässä paljonkin suurempi merkitys kuin mitä tilastolliset numerot osoittavat. Suuri, ehkä suurin osa siitä kalasta, mikä merestä ja sisävesistämme pyydetään, ei näet tule julkiseen kauppaan, vaan sen kuluttavat pyytäjät itse, eikä siitä yleensä pidetä minkäänlaista kirjanpitoa. Mutta sen tiedämme, että maassamme on harjoitettu kalastusta niin kauan kuin siinä asutusta on ollut. Onhan se varhaisimpina aikoina ollut metsästyksen rinnalla maamme pääelinkeinona, rannikkoseuduilla varmasti metsästystäkin tärkeämpänä. Ja senkin jälkeen kuin maanviljelyksestä ja karjanhoidosta on tullut pääelinkeinomme, on kalastus aina ollut ja on edelleen tärkeä sivuelinkeino. Jos laskettaisiin yhteen kaikkien vesistöjemme ja meriemme rantaviivat, saataisiin varmasti niin pitkä mitta, että siitä riittäisi kilometrittäin rantaa jokaista asukasta ja kalatlelähtijää kohti. Kalastusmahdollisuuksia siis on. Eikä lienekään maassamme varsinaisesta kalastajaväestöstä puhumattakaan montakaan maataloutta, jossa ei jossain muodossa kalastusta harjoitettaisi. Vieläpä sitä pidetään erityisen arvokkaana tehtävänä ja isännän etuoikeutena, jota hän ei luovuta käsistään silloinkaan, kun hän siirtää muun taloudenhoidon nuorempiin käsiin. Pienkalastusta

ovat lisäksi saaneet harjoittaa tilattomatkin kaikkialla maassamme, saaden täten osansa kalastusoikeuden urheilullisista huveista sekä taloudellisesta hyödystä. Kalastus on siis arvossapidetty elinkeino ja sen tuotteet, kalat, eivät vain arvokasta ravintoa, vaan monessa tapauksessa suoranaista herkkua.

Kalan arvosta ruoka-aineena mainittakoon, että se sisältää runsaasti ruumiillemme välttämättömiä valkuaisaineita, helposti sulavassa muodossa, useassa tapauksessa, myös runsaasti rasvaa, sekä lisäksi arvokkaita ravintosuoloja, varsinkin fosforia ja kalkkia, merivedenkala lisäksi jodia, kaikki ravintoaineita, jotka tekevät kalan m.m. lapsille, vanhuksille ja sairaille sopivaksi ruoka-aineeksi. Mutta ei vain terveydellisesti, vaan myös kansan ruoan monipuolistajana kala on arvokasta ravintoa. Eikä ole vähäksi arvioitava niitäkään mahdollisuuksia suoranaiseen herkutteluun, joita kala tarjoaa. Onhan oikealla tavalla herkuttelukin sinänsä esteettisenä nautintona ja ilontuojana kansanpsykologisesti tärkeä ja hyödyllinen asia. Viimeisenä, myös tärkeänä tekijänä, mainittakoon kalankäytön, kansantaloudellinen merkitys. Kala on kotimaista ruoka-ainetta, jota käyttämällä me samalla helpotamme maamme tuhansiin nousevan kalastajaväestömme elinmahdollisuuksia ja kohotamme kansamme aineellista hyvinvointia. Syökäämme siis entistä runsaammin kalaa, mutta oppikaamme sitä myös entistä monipuolisemmin ja paremmin ruoaksi valmistamaan ja säilöimään.

Kalan käyttö.

Tuore kala. Nykyisten liikennemahdollisuuksien vallitessa tuoretta kalaa saadaan jo yleisesti sellaisissakin kulutuskeskuksissa, jotka ovat kaukana rannikkoalueista sekä sisämaan kalavesistä. Koska kala kuitenkin on erikoisen helposti paheneva ruoka-aine ja lisäksi pahentuneena ehdottomasti käyttökelvoton, on tärkeätä tietää tuoreen kalan tuntomerkit: liha valkoista tai vaaleanpunaista, väri ja silmät kirkkaat, kidukset punaiset, haju raitis ja kala kokonaisuudessaan kova ja kimmoisa. Vanha kala on veltto, pehmeä, haljakan värinen ja epämiellyttävän hajuinen; sen liha on aina jonkinverran kellertävän väristä, silmät sameat ja sisäänpainuneet, kidukset harmahtavat ja varsinkin pikkukaloilla ja pehmeälihaisilla kaloilla vatsa usein puhki. — Eläväkin kala menettää tuntuvasti arvostaan, jos se saa useita päiviä kitua sumpussa. Se muuttuu liikkeiltään veltoksi ja väriltään himmeämmäksi, suomupeite ja kuono hankautuvat rikki ja pyrstö ja evät käyvät repaleisiksi, kalat kun sumpussa ollessaan syövät toistensa eviä ja pyrstöjä. Heti pyydystämisen jälkeen tapettu kala on maukkaampaa kuin tällainen sumpussa kitunut kala. — Varsinkin keittokalan tulee olla juuri pyydystettyä.

Paistokalaksi soveltuu parhaiten 8—10 t. sitten pyydystetty kala, sitä tuoreempi tahtoo käpristyä paistettaessa. Rasvaiset ja pehmeälihaiset kalat pahenevat nopeimmin.

Perkaaminen. Kalat on perattava mahdollisimman pian pyydystämisen jälkeen, silloin suomukset lähtevät hyvin irti eivätkä nopeasti pilaantuvat sisälmykset ehdi turmella lihaa. Jos suomukset ovat päässeet kuivumaan kiinni kalaan, voi sitä liottaa ennen suomustamista hetkisen lämpimässä vedessä. Kokonaisina keitettävät isot kalat jätetään yleensä suomustamatta, jotta juuri suomusten alla juoksevassa muodossa oleva rasva ei menisi hukkaan. Toiselta puolen puolustetaan kalan suomustamista tässäkin tapauksessa varsinkin, jos kalaa on täytynyt kuljettaa pitkiä matkoja, jolloin suomusten väliin aina tahtoo kerääntyä likaa. Suomustettu kala on sitäpaitsi kätevämpi saada heti kypsyttyään kuumana pöytään. — Paistettava ja savustettava kala suomustetaan yleensä aina. Ahven on paras suomustaa erikoisella kalaraudalla tai tavallisella raastinraudalla. Terävät evät voi poistaa ennen suomustamista, jotta ne eivät haavoittaisi perkaajan kättä. Sanotaan ahvenenkin suomusten irtaantuvan helposti, jos kala ennen suomustamista venähdytetään niskasta: otetaan toisella kädellä tukevasti kiinni niskasta ja toisella kädellä vetäistään äkkiä pyrstöstä. Kaloja veitsellä suomustettaessa on paras käyttää veitsen *tylsää* puolta, jottei kalan

pinta vahingoittuisi. — Isosuomuisten kalojen (lahna, säynäs) suomut otetaan talteen, puhdistetaan lämpimällä vedellä ja kuivataan kahvinselvikkeeksi. Niitä voi ennen kuivaamista liottaa vuorokauden miedossa suolavedessä (1 l vettä, 1 rkl. suolaa). — Limainen kalan pinta voidaan puhdistaa suolalla ja etikalla hankaamalla (hauki, ankerias). Suomuton made puhdistetaan kalttaamalla: kala kastetaan kuumassa vedessä ja pinta kaavitaan sitten puukolla valkoiseksi. Made ja ankerias voidaan myös nylkeä, jolloin mateen nahka kuivataan kahvinselvikkeeksi. Isot kalat avataan saksilla tai veitsellä, tavallisesti vatsapuolelta, suolattaessa usein selkäpuolelta. Avattaessa kala on pidettävä vatsapuoli ylöspäin, silloin maksassa kiinnioleva sappi painuu selkäruotoa vasten eikä niin helposti puhkea. Jos sappi pääsee puhkeamaan, se tekee kalanlihan kellertäväksi ja kitkeräksi. Sitruunalla hankaamalla vähenee kuitenkin tämä kitkeryys. — Kalan kidukset on aina poistettava. Jos ne ovat hyvin kankeat ja terävät (esim. hauella), saa ne helpoimmin, käsiänsä haavoittamatta pois tarttumalla niihin paperitukolla. — Kalan sisälmyksistä voidaan käyttää maksa, mäti ja maiti. — Pienet kalat (silakat, muikut) perataan puhkaisemalla: kurkun kohdalta vedetään sisälmykset ja kidukset pois. — Perattua kalaa ei koskaan saa liottaa vedessä. Perkaamisen jälkeen se on huuhdottava nopeasti. Jos ruodot poistetaan, on kala huuhdottava ennen

ruotimista. Rasvaiset, pehmeälihaiset kalat, esim. lohi, on huuhtomisen sijasta pyyhittävä puhtaiksi.

Keittäminen. Kalan voi keittää höyryssä, pergamenttipaperissa tai vedessä. Kahdessa edellisessä tapauksessa se on hierottava suolalla ennen kiehumaanpanoa (1 rkl. suolaa kalakiloa kohti). Vedessä keitettäessä on käytettävä tarpeeksi suolaa (1 1/2—2 rkl. vesilitraa kohti), muuten kala tulee mautonta. Meriveden kala vaatii enemmän suolaa kuin sisäveden kala. Isot kalat pannaan kiehumaan haaleaan tai kylmään veteen, siten ne kypsyvät tasaisemmin, pienet kiehuvaan veteen. Jos keitetään kalalientä, johon tahdotaan saada maku kaloista mahdollisimman tarkkaan, on kalat aina pantava kylmään veteen kiehumaan. Kalan ruodoista ja päästä saa hyvää lientä, joka on varsinkin kastikkeiden nesteeksi sopivaa. Kalaliemen mausteeksi soveltuvat vihannesmausteet (tilli, persilja, ruohosipuli) sekä samat liemijuurekset, joita lihaliemeenkin käytetään (porkkana, purjosipuli, selleri, palsternakka). — Kala on keitettävä hiljaisella tulella että se pysyisi ehyenä. Kun liemi alkaa kiehua, voi kasarin nostaa hellan reunalle ja antaa kalan siinä hautua kypsäksi. Pehmeälihaisten kalojen keitinveteen voi lisätä hiukan etikkaa, siten ne säilyvät paremmin ehjinä. Kalahyytelöä valmistettaessa etikkaa ei pidä käyttää, koska se samentaa liemen. Kalaa ei pidä keittää liikaa. Parahiksi keitetty kalanliha on mehukasta, liikaa keitetty kuivahkoa.

Tähteet. Tähteeksi jäänyt kala soveltuu parhaiten kylmänä tarjottavaksi. Uudelleen kuumennettaessa kalan maku huononee, eikä sellainen kala ole terveellistäkään. Tähteeksi jääneet kalaliemet voi kuitenkin käyttää suurustettuihin kalakeittoihin. Koska ne sellaisenaan ovat liian suolaisia, on niitä laimennettava maidolla tai jollain kasvisliemellä.

Säilytys.

Lyhytaikasäilytystavat: 1) jäädytettynä, 2) jäissä, 3) suolavedessä, 4) tuoresuolattuna ja 5) savustettuna säilyttäminen.

Jos kala heti pyydystettyä *jäädytetään*, se säilyy tuoreena ja hyvänä niin kauan kuin se on jäässä. Kun se sulaa, se on heti käytettävä tai suolattava. *Jäissä* kalat säilyvät myös tuoreina useita päiviä, mutta on huomattava, ettei niitä koskaan saa pitää välittömästi jäiden päällä, sillä silloin pahenee jäitä koskettava kohta kalasta. *Suolavedessä* perkaamaton kala säilyy tuoreena 3—14 päivää, jopa kauemminkin, riippuen vuodenajasta ja säilytyspaikasta. Tuoreet, perkaamattomat kalat pannaan astiaan. Kylmää suolavettä kaadetaan päälle niin paljon, että kalat peittyvät. Suolaa käytetään 150 g vesilitraa kohti. Merisuola on parasta. Suola, vesi ja kalanlima yhdessä muodostavat liuoksen, joka säilyttää kalan tuoreena ja samalla suolaa sen

parahiksi. Astiaa ei saa peittää kannella. *Tuoresuolakalaan* käytetään vähemmän suolaa kuin varsinaiseen suolakalaan. Suolan lisäksi siihen voi käyttää sokeria ja tilliä. Katso ohjeita n:ot 4 ja 5. *Savusäilytystä* katso lähemmin ohjeista n:ot 2 ja 3.

Pitkäaikasäilöimistavat: 1) Suolaaminen, 2) kuivaaminen, 3) umpioiminen.

Suolattavaksi ja yleensä säilöitäväksi kelpaa vain ehdottomasti tuore kala. Rasvaiset kalalajit soveltuvat parhaiten suolattaviksi. a) *Pienet kalat* puhdistetaan, huuhdotaan nopeasti, valutetaan ja ladotaan hyvin puhdistettuun, katajoituun astiaan limittäin, vatsapuoli ylöspäin, kukin kerros edellistä vastakkaiseen suuntaan. Astian pohjalle, joka kalakerroksen väliin ja päällimmäiseksi pannaan runsaasti suolaa, sekä viimeiseksi ristikko ja paino. (Suolamäärä 1 1/2 kg suolaa 5 kalakiloa kohti.) b) *Isot, pienisuomuiset kalat* jätetään suomustamatta, ne pysyvät siten rasvaisempina. Kala paloitellaan ja suolataan siten, että lihapuolet tulevat vastakkain. Selkäruodon voi poistaa. Suolan lisäksi voi mausteeksi käyttää, samoinkuin tuoresuolakalaankin, sokeria ja tilliä. Pehmeälihaisille kaloille pannaan vain *kevyt* paino tai se jätetään kokonaan pois. c) *Isosuomuiset, kankearuotoiset kalat,* esim. lahna, suomustetaan ennen suolaamista, ruotoja ei poisteta ja kalan päälle pannaan kova paino. — Suolaamiseen on *aina* paras käyttää *merisuolaa,*

tavallisesti se käytetään karkeana, pehmeälihaiselle lohelle ja siialle kuitenkin mieluimmin hienonnettuna. Jos suolavettä ei muodostu tarpeeksi kalasta ja suolasta, on sitä tehtävä erikseen ja lisättävä astiaan niin paljon, että kala peittyy. Suolaveden väkevyys vähintään 1 dl suolaa vesilitraa kohti.

Kuivaaminen soveltuu parhaiten pikkukaloille, kuten muikuille, kuoreille, ahvenille, särille, salakoille, mutta isojakin, esim. haukea ja turskaa kuivataan. Kalat pannaan vuorokaudeksi suolaveteen. Sitten ne valutetaan ja kuivataan joko miedossa uunissa oljilla tai kuivuukehyksillä tai ulkona auringossa. Jälkimmäistä tapaa käytetään yleensä isoja kaloja kuivattaessa. Kalat pingoitetaan auki puupuikolla ja ripustetaan rakennuksen seinustalle kuivumaan. Pienet kalat pujotetaan ohueen vartaaseen tai naruun, jos ne kuivataan ulkona. Ne käytetään keittoihin ja paistoksiin. Isot kuivatut kalat käytetään keittoihin tai syödään sellaisinaan leivän särpimenä. Kuivattu turska, usein myös hauki käytetään lipeäkalaksi.

Kalojen umpioiminen tulee yleensä kysymykseen vain säilyketehtaissa. Kotioloissa se ei kannata m.m. siitä syystä, ettei kala ole maukasta uudelleen kuumennettaessa. Kylmää kalaa, myös tuoresuolakalaa ilmapumpun avulla purkkeja suljettaessa voi umpioida, jos joskus sattuu saamaan runsaasti ja hyvin edullisesti jotain hienoa kalalajia.

Ruokaohjeet.

Voileipäpöytäruoat.

1. Hiilikala.

Hiilikalaksi soveltuvat kaikki kalalajit. Kalat perataan, huuhdotaan, valutetaan ja suolataan. Suolaa käytetään 1 rkl. kalakiloa kohti. Pieniin kaloihin se sekoittuu hyvin hämmentämällä, isoihin kaloihin se on hierottava (myös sisäpuolelle). Parin tunnin perästä kalat paistetaan parilaassa hiilloksella tai kaasuliekillä. Tarjotaan joko heti tai kylmänä. Lämmin hiilikala valellaan voisulalla tai koristetaan persiljavoinokareilla. Koristeeksi soveltuu myös tuore tilli, persilja, salaatti, ruohosipuli, valkokaali.

Pienet kalat voi paistaa myös perkaamattomina ja suolaamattomina ja suolata vasta heti paistamisen jälkeen. — Hyviä »hiilikaloja» saadaan tuoreista kaloista paistamalla ne *kuumalla* hellalla tai paistinpannussa kuiviltaan hienon suolan päällä. (Suola estää suuressa määrin käryn muodostumista.) Kun kalat on paistettu kypsiksi molemmilta puolin, ne kastetaan kuumassa vedessä, jotta liika suola irtaantuisi.

Huom. Hiilikala ei tule yhtä maukasta, jos kalat saavat olla suolassa seuraavaan päivään. On edullisempaa paistaa kaikki kalat heti ja säilyttää niitä mieluummin paistettuina, joko sinänsä tai miedossa suolavedessä, johon voi panna mausteeksi sipuliviipaleita tai hienonnettua tilliä.

Isoja kaloja hiilillä paistettaessa niiden on paistamisen jälkeen annettava vielä hautua vähän aikaa jossain kannellisessa keittoastiassa tai pannussa, muuten ne voivat sisältä jäädä raaoiksi.

2. Paperissa savustettu kala.

Paperissa savustettaviksi soveltuvat parhaiten siika, harri, isokokoinen muikku, kuha, lahna, ruutana ja säynäs. Kala perataan, huuhdotaan, kuivataan pyyhkeellä, hierotaan suolalla (1 rkl. suolaa kalakiloa kohti) ja jätetään silleen vähintäin pariksi tunniksi. Ennen savustamista se kuivataan uudelleen pyyhkeellä ja voidellaan hyvin ruoka- tai kalaöljyllä. Sitten se kääritään hyvin öljyttyyn, kostutettuun voipaperiin ja sen jälkeen 2—6 paksuun sanomalehteen, (sanomalehtien määrä riippuu kalan koosta). Päällimmäinen lehti jätetään torvelle, jotta tuli pääsisi tasaisemmin kiertämään kalaa, ja käärö pannaan hiillokselle tai pesään puiden joukkoon 15—25 minuutiksi (aika riippuu kalan koosta), nostetaan sitten esim. leivinpellille ja viedään ulos hiukan jäähtymään, jotta se olisi helpompi avata. Tarjotaan voileipäpöydässä samoin kuin hiilikala.

3. Padassa savustettu kala.

Savustettaviksi soveltuvat parhaiten rasvaiset kalalajit, kuten siika, lohi, kuha, nieriä, lahna, silakka, ankerias. Kala perataan ja hierotaan suolalla (1 rkl. suolaa kalakiloa kohti). Tiiviskantisen rautapadan tai keksilaatikon pohjalle pannaan pieni, tuore katajanoksa, sen päälle kerros huuhdottuja, märkiä olkia, ja niiden päälle rautalankaverkko tai ohuita lepänoksia ristikolle. Pyyhkeeseen kuivattu tuoresuolattu kala öljytään huolellisesti molemmilta puolin kala- tai ruokaöljyllä ja asetetaan ristikolle. Kansi suljetaan ja pata nostetaan kovalle tulelle 20—30 minuutiksi. Kantta kohotetaan välillä sen verran, että kalan värin voi nähdä. Kun se on kauniin metallinruskea, pata nostetaan ulos. Vasta kalan jäähdyttyä kansi nostetaan pois, sillä savu tunkeutuu parhaiten kalaan savustuksen loppupuolella ja kalan jäähtyessä. Kalaa on jäähtyneenä myös parempi käsitellä, se on jäykistynyt ja helppo nostaa vadille. Jos pata on niin iso, että siihen sopii useampi kala yhdellä kertaa, voi estää kaloja tarttumasta toisiinsa kiinni esim. panemalla lepänoksia tai pakettinappuloita niiden väliin.

Suuria kalamääriä kotona savustettaessa on edullista käyttää saunan muuripataa. Siihen mahtuu samalla kertaa useampia kaloja, eikä savua pääse tunkeutumaan asuinhuoneisiin. Muuripadan kannelle on hyvä asettaa paino ja tiivistää sitä muutenkin tarpeen mukaan, jotta pataan ei pääsisi liiaksi ilmaa. Katajan ja olkien on oltava tuoreita tai kostutettuja, muuten ne syttyvät helposti palamaan, jos pataan pääsee ilmaa. Kuivista oljista ja katajista ei myöskään synny savua yhtä paljon kuin kosteista.

4. Tuoresuolakala.

Tuoresuolakalaksi soveltuvat kaikki rasvaiset kalalajit, kuten siika, harri, lohi, nieriä, lahna, muikku, kilohaili ja silakka, myös kuha ja hauki. Jos ei ole jääkellaria tai -kaappia käytettävissä, ei tuoresuolakalaa voi säilyttää kauan, ainoastaan muutaman päivän. Pienin suolamäärä on 1 rkl. kalakiloa kohti, se riittää lohelle, nieriälle ja siialle, muut kalat vaativat vähintäin 2 rkl. kalakiloa kohti. Suolan lisäksi voi käyttää sokeria (1 tl. sokeria 1 rkl. suolaa kohti), se pitää kalan pehmeänä, sekä runsaasti tilliä. Lohi, nieriä ja siika jätetään suomustamatta, sisälmykset poistetaan, kala pyyhitään puhtaaksi, selkäruoto poistetaan ja kala paloitellaan. Palaset hierotaan suolasokeriseoksella ja pannaan astiaan lihapuolet vastakkain, tilliä väliin. Painoa ei tarvita. Tarjotaan seuraavana päivänä. Muut kalat vaativat vähintäin 2 rkl. suolaa kalakiloa kohti, sokerimäärä sama, 1 tl. suolalusikallista kohti. Lahna ja hauki suomustetaan, sisälmykset poistetaan, kala paloitellaan ja pannaan astiaan suolan kanssa kerroksittain, päällimmäiseksi ristikko ja paino. Pikkukalat vaativat myös painon.

5. Pikasuolakala.

1/2 kg kalaa, lohta, siikaa tai nieriää,
1/2—1 rkl. suolaa, (1/2 tl. sokeria)
tillin lehtiä.

Perattu ja puhdistettu kala, josta selkäruoto on poistettu, leikataan ohuiksi viipaleiksi. Viipaleet pannaan lautaselle, päälle ripotellaan suola, (sokeri) ja tillin lehdet, ja viipaleita vatkataan hiukan kahden lautasen välissä. Tarjotaan heti. Erinomaista. *Haukikin* on hyvää pikasuolakalana.

6. Maustesilakat.

1 kg ehdottomasti tuoreita, ehytvatsaisia kilohaileja tai silakoita,
150 g suolaa,
80 g sokeria,
10 g maustesekoitusta (saa apteekista).

Kaloja ei saa huuhtoa eikä perata, ettei rasvaa menisi hukkaan. Ne suolataan lasi-, porsliini-, metalli- tai puuastiaan. Samaan astiaan on ladottava samankokoisia kaloja, jotta ne »kypsyisivät» tasaisesti. Astia on ensin puhdistettava huolellisesti, puuastia myös katajoitava ja parafinoitava sulalla parafiinilla, että se ei vuoda. Lisäksi on hyvä varsinkin metalli- ja puuastiat sisustaa pergamenttipaperilla. — Mausteet sekoitetaan huolellisesti keskenään. Astian pohjalle ripotellaan ohut kerros sekoitusta. Sen päälle ladotaan kerros kaloja niin,

että ensimmäinen kala asetetaan vatsapuoli alaspäin, seuraavat vatsapuoli ylöspäin, suoraan riviin hiukan viistoon asentoon. Päät asetetaan astian seinämiä vasten. Kalakerros peitetään ohuella, tasaisella maustekerroksella. Seuraava kalarivi ladotaan samoin kuin edellinen, mutta vastakkaiseen suuntaan. Näin jatketaan, kunnes astia on täysi. Noin vuorokauden kuluttua, kun suola ja sokeri on liuennut ja on muodostunut suolavettä, taivutetaan astian reunojen yli ulottuva voipaperi sievästi poimuttamalla kalojen peitteeksi, kansi suljetaan ja astia viedään viileään säilöön. Sitä on hyvä alussa pyöräyttää joka päivä, että mausteliemi jakautuisi tasaisesti koko astiaan. Kalat valmistuvat noin 3—8 viikossa.

Jos maustelientä ei muodostu tarpeeksi, valmistetaan uutta lientä: 150 g suolaa, 40 g sokeria ja 10 g maustesekoitusta sekoitetaan litralliseen kiehautettua vettä. Liemi siivilöidään ja jäähdytetään ennen käyttämistä; Sitä täytyy olla astiassa niin paljon, että kalat peittyvät.

7. Maustesilakan maustesekoitus.

150 g merisuolaa,
80 g kidesokeria,
2,5 g maustepippuria,
1,5 g mustaa pippuria,
0,04 g cayennepippuria,
2 g neilikoita,
1 g inkivääriä,
1 g espanjanhumalaa,
1 g kanelia,
0,5 g muskottikukkaa,
1 g santeliväriä,
1 g laakerinlehtiä.

Kaikki muut mausteet, paitsi laakerinlehdet, hienonnetaan. — Tämä määrä riittää kilolle silakoita.

8. Marinoidut silakat.

Paistettuja silakoita (katso n:o 27), ruokaetikkaa.

Paistetut silakat ladotaan lasipurnukkaan. Päälle pannaan lautanen tai ristikko ja niin paljon pöytäetikkaa kaadetaan purnukkaan, että kalat peittyvät. Säilytetään viileässä paikassa. Tarjotaan voileipäpöydässä.

Kaikki muukin paistamalla valmistettu, tähteeksijäänyt kala voidaan marinoida ja tarjota kylmänä voileipäpöydässä.

Marinaadi (liemi) on vielä parempaa, jos siihen käyttää hyvää ruokaöljyä ja mausteeksi viinietikkaa tai sitruunamehua sekä hiukan valkopippuria.

9. Kalahyytelö.

1 kg kalaa, mieluimmin rasvaista, esim. lahnaa, siikaa, lohta tai silakkaa,
1/2 l vettä, 1 rkl. suolaa, tillinvarsia, 1/2 laakerinlehteä, 5 maustepippuria.

Hyytelöön: 5—8 liivatelehteä.

Kirkastamiseen: 1—2 munanvalkuaista tai kalan suomukset.

Kala suomustetaan. Sisälmykset poistetaan. Kala huuhdotaan ja paloitellaan ja pannaan kylmään

veteen kiehumaan, mausteet mukaan. Keitetään hiljaisella tulella kypsäksi ja nostetaan liemestä. Kalansuomukset tai vähän vatkatut munanvalkuaiset sekoitetaan liemeen, joka saa tämän jälkeen vielä kiehua hiljalleen muutaman minuutin. Liivatelehdet lisätään, mutta ne eivät saa kiehua. Kun ne ovat hyvin liuonneet, siivilöidään liemi kuumassa vedessä kastetun, kierretyn pyyhkeen läpi. Kirkasta lientä kaadetaan hiukan hyytelövuoan pohjalle. Kun se on hyytynyt, asetetaan sen päälle koristeeksi munaa, tillinlehtiä, porkkanaa, herneitä t. m. s. Kalapalat asetetaan varovasti koristeiden päälle, kauneimmat alimmaksi, ja niin paljon jäähtynyttä lientä kaadetaan vuokaan, että kalapalat peittyvät. Kaadetaan hyytyneenä vadille ja tarjotaan kirpeän kastikkeen tai piparjuurikastikkeen kanssa. (Katso n:oja 37 ja 42).

Pikkukaloista, esim. silakoista tai muikuista hyytelö tulee hauskan näköistä, jos kalat ruoditaan ja pannaan käärölle.

Liivatelehdet voi arkioloissa jättää pois hyytelöstä, joka tällöin ei tosin hyydy yhtä hyvin, mutta on maukkaampaa.

Kalan voi keittää myös kokonaisena tai puolikkaina ilman selkäruotoa. Kun se on kypsä, se asetetaan vadille ja peitetään kirpeällä kastikkeella, piparjuurikastikkeella tai majoneesilla. Koristeeksi asetetaan kalan molemmin puolin kovaa, kirkasta, rikottua hyytelöä, sitruuna- ja munalohkoja sekä

vihanneksia. Koristeeksi sopivia vihanneksia ovat esim. kurkku, tomaatti, porkkanat, punajuuret, herneet, kukkakaali, ruusukaali, valko- ja punakaali, parsa, tilli, persilja ja salaatti.

10. Kalasalaatti.

Tähteeksi jäänyttä ruodittua kalaa (keitettyä tai paistettua),
1/4 l keitettyjä perunoita kuutioina,
1 suolakurkku tai pari tomaattia,
silputtua tilliä tai ruohosipulia,
suolaa.

Kirpeä kastike, kylmä piparjuurikastike tai majoneesi (katso n:oja 37, 41 ja 42).

Ruodittu, paloiteltu kala, perunakuutiot, kurkku pieniksi kuutioiksi leikattuna, silputtu tilli tai ruohosipuli sekä maun mukaan suolaa sekoitetaan kevyesti kahdella haarukalla nostelemalla, ensin keskenään, sitten kastikkeeseen.

Kesäaikaan voi suolakurkun asemesta käyttää tuoretta kurkkua.

11. Silakkatahna.

6 suola- tai maustesilakkaa,
1 dl korppurouhetta,
1 porkkana,
1 tl. raastettua sipulia,
1—1 1/2 dl. kermaa tai maitoa.

Silakat ruoditaan ja hienonnetaan joko hakkaamalla tai jauhamalla lihamyllyssä. Porkkana ja sipuli raastetaan ja ne sekä korppurouhe lisätään silakkasoseeseen. Viimeiseksi lisätään kermaa niin paljon, että saadaan notkeata tahnaa. Maustamattomia silakoita käytettäessä tahna voidaan maustaa myös valko- tai maustepippurilla.

Tarjotaan voileipäpöydässä. Erinomaista evässvoileipien väliin.

12. Mäti.

Kalan mäti on voileipäpöydän parhaita herkkuja. Kuitenkaan ei kaikkien kalojen mäti ole hyvää keittämättömänä. Herkullisinta on muikun, mateen, turskan ja kiiskin mäti, mutta hyvää myös lohen, siian ja hauen mäti. Ainoastaan ehdottomasti tuore mäti on kelvollista. — Mätipussit irroitetaan kalan vatsasta, huuhdotaan kylmällä vedellä ja kuivataan pyyhkeeseen. Sitten ne pannaan lautaselle ja mäti puserretaan varovasti kahden lusikan avulla pusseista. Jos pussi pahemmin särkyy, on katsottava, ettei mätiin jää kalvonpalasia. Puhdistettuun mätiin lisätään suolaa maun mukaan sekä vähän kermaa. Vatkataan kuohkeaksi ja kaadetaan salaattikulhoon. Jos kerma on sakeata, sen voi ensin vatkata, siten mäti tulee kuohkeampaa. — Turskan ja mateenmätiä käytettäessä niihin voi lisätä keitetyn, hienonnetun maksan, se kohottaa vieläkin mädin herkullisuutta.

Valkopippuria ja sipulia ei pidä käyttää tuoreen mädin mausteeksi, ne ovat liian voimakkaita eivätkä päästä oikeuksiinsa mädin omaa, hienoa, mietoa makua.

Mätiä voi säilyttää suolattuna. Silloin siihen on käytettävä suolaa runsaammin ja lisättävä kerma vasta tarjottaessa. Suolamädin voi maustaa lisäksi sipulilla ja valkopippurilla.

Kalanmäti on hyvää myös kypsennettynä, joko vain suolalla maustetussa vedessä keitettynä tai lisäksi pariloituna. Mäti kiehautetaan ensin ja sitten pariloidaan. M.m. ahvenen mäti on herkullista täten valmistettuna. — Mädin voi käyttää myös kalakeittoon, muhennokseen tai uunikalaan.

13. Kalapiirakka.

Kuori: 1/2 l maitoa tai vettä,
2 tl. suolaa,
1 rkl. hiivaa,
450 g hienoa vehnäjauhoa,
100 g voita.

Täyte: 1/2 kg tähteeksi jäänyttä, perattua kalaa,
1/2 kg valkokaalia,
1 kuppi riisisuurimoita tai ohrahelmisuurimoita.
1—2 kovaksi keitettyä munaa,
2—3 rkl. voita.

Kaali keitetään puolikypsäksi suolalla maustetussa vedessä tai höyryssä, riisisuurimot keitetään suolalla maustetussa vedessä (eivät saa mennä puuroksi), muna hakataan hienoksi ja kaikki täyteainekset sekoitetaan keskenään. — Hiiva murennetaan haaleaan maitoon, suola ja jauho lisätään sekä viimeiseksi hierottu voi. Taikina vatkataan notkeaksi ja pannaan nousemaan. Puolet nousseesta taikinasta levitetään voidellulle pannulle, sen päälle täyte ja täytteen peitteeksi jäljellä oleva taikina. Piirakka saa kohota, voidellaan munalla ja paistetaan punaisen ruskeaksi. Paloitellaan jäähtyneenä. Palaset lämmitetään ennen tarjoamista.

14. Kalakukko.

1 l vettä,
1 1/4 kg ruisjauhoa,
150 g vehnäjauhoa,
1 1/2 kg kalaa,
350 g silavaa,
2 1/2—3 rkl. suolaa.

Veteen sekoitetaan 1 rkl. suolaa ja jauhot. Taikina vaivataan sitkeäksi ja painellaan käsin leivinpöydällä pyöreäksi kakkaraksi, jolle levitetään vielä vähän ruisjauhoa. Puhdistetut, suolalla hierotut kalat (1 1/2 rkl. suolaa) ja silava viipaleina ladotaan kuoren päälle. Jos silava on tuoretta, ripotellaan sillekin vähän suolaa. Taikinakuoren sisäreunat kostutetaan vedellä ja käännetään kalojen peitteeksi siten, että toinen reuna tulee toisen päälle. Liitesauma silitetään sormella tasaiseksi, kukolle ri-

potellaan vielä vähän ruisjauhoa ja se nostetaan joko leivinpellille tai suoraan arinalle kuumaan uuniin paistumaan. Paistetaan noin 5 tuntia, huolehtien samalla, että kukko ei pääse vuotamaan. Halkeamien varalta on jätettävä vähän taikinaa ja paikattava kukko tarvittaessa sillä. Kun kukko on paistunut noin 2 tuntia, sen pintaa voidellaan siankamaralla aina 1/2 tunnin kuluttua, täten estyy kuoren liiallinen kuivuminen. Kun kukko on paistunut 5 tuntia, se otetaan uunista ja kääritään ensin voipaperiin, sitten puhtaaseen pyyhkeeseen ja vielä esim. huopaan hautumaan muutamiksi tunneiksi.

Kukon kuoreen voi lisätä vähän voita, siten se tulee mureampaa, mutta samalla helpommin halkeilevaa. Voita käytettäessä on taikina siitä syystä vaivattava erikoisen huolellisesti ja kuori jauhotettava ennen uuniinpanoa.

15. Patakukko

tehdään samoista aineksista kuin edellinen, latomalla kalat, sianlihaviipaleet ja suola kerroksittain pataan tai kiviruukkuun ja peittämällä pinta ruisjauhotaikinalla. Haudutetaan kypsäksi uunissa samoin kuin kalakukko. Onnistuu helpommin kuin kalakukko, jos ei ole hyvää leivinuunia, vaan kukko on paistettava lieden paistinuunissa tai kaasuuunissa.

Keitot ja keittojen lisäruoat.

16. Tavallinen kalakeitto.

1/2—3/4 kg pienia kaloja (esim. ahvenia, muikkuja, kuoreita tai silakoita),
1 1/2 l vettä tai kalalientä,
suolaa, maustepippuria, sipulia,
1 l perunoita,
1/2 l maitoa,
2 rkl. hienoa vehnäjauhoa,
silputtua ruohosipulia,
1 rkl. voita.

Perunat kuoritaan, lohkotaan ja pannaan kiehuvaan, suolalla, pippurilla ja sipulilla maustettuun veteen tai kalaliemeen kiehumaan. Kun ne ovat puolipehmeitä, lisätään peratut, huuhdotut kalat sekä hetken kuluttua maito, johon jauhot on sekoitettu. Keitto saa vielä kiehua 5—10 minuuttia, ruohosipuli ja voi lisätään ja keitto kaadetaan maljaan tarjolle vietäväksi.

Tilli ja persilja soveltuvat myös mausteiksi.

17. Suurustettu kalakeitto.

1/2 kg pieniä kaloja (esim. ahvenia, simppuja tai kiiskiä)
1 1/2 l vettä,
2 perunaa,
1 rkl. hienoa vehnäjauhoa,
1 munankeltuainen,

suolaa, sipulia, pieni selleripala tai pari juuriartisokkaa,
1 dl kermaa, ruohosipulia, persiljaa, tilliä.

Kalat perataan, huuhdotaan ja pannaan mausteiden ja juureksien kanssa kylmään veteen kiehumaan. Kun juurekset ovat pehmeitä, siivilöidään liemi, kaloista puserretaan maku mahdollisimman tarkkaan ja juurekset puserretaan siivilän läpi. Liemi soseineen pannaan takaisin kasariin. Vehnäjauhot pieneen vesitilkkaseen sekoitettuina kaadetaan joukkoon, ja keitto saa kiehua 5 min. Munankeltuainen ja kerma sekä maustevihannekset vispilöidään liemimaljassa ja kiehuva keitto kaadetaan joukkoon jatkaen koko ajan vatkaamista. — Vihannesmausteet voi jättää pois tai käyttää vain jotakin niistä.

18. Kalaliemi.

1 1/2 l vettä,
1 kg kaloja (ahvenia, kiiskiä, siikaa, muikkuja, kuhaa),
1 purjosipuli,
1 porkkana,
1 palsternakka,
palanen selleriä,
tillinoksia,
(5 maustepippuria),
suolaa.

Kalaliemeen on edullisinta käyttää useampaa kalalajia yhdessä. Kalat perataan (ei suomusteta) ja pannaan kylmään veteen kiehumaan. Kun vesi alkaa kiehua, lisätään liemijuurekset (ja pippuri)

ja liemi saa kiehua *hiljalleen* noin tunnin. Maustetaan suolalla ja siivilöidään kuumassa vedessä kastetun, kierretyn siivilävaatteen läpi. Tarjotaan jonkin piirakan, kalamurekkeen tai »Äidin kokkareiden» kanssa. (Katso n:oja 20—21). — Jos liemi ei tule kirkasta, sen voi kirkastaa munanvalkuaisella samoin kuin kalahyytelön liemen (katso n:oa 9).

19. Rantakala.

Vettä,
suolaa,
voita,
juuri pyydystettyä kalaa,
perunoita,
hapanleivän kannikka.

Perunat kuoritaan, lohkotaan ja pannaan kiehuvaan, suolattuun veteen kiehumaan. Peratut ja huuhdotut kalat, hapanleivän kannikka ja voi lisätään, kun perunat ovat puolipehmeitä. Keitetään, kunnes perunat sekä kalat ovat kypsiä. — Rantakalaa keitetään myös ilman perunoita. Silloin syödään ensin kalat ja sitten liemi voileivän kanssa. Herkullista.

20. Äidin kokkareet.

2 munaa,
100 g voita,
100 g vehnäjauhoa.

Voi hierotaan vaahdoksi. Yksi muna ja puolet jauhomäärästä lisätään. Vatkataan kuohkeaksi. Toinen muna ja jäljellä oleva jauho lisätään jatkaen

edelleen vatkaamista, kunnes jauho on sekoittunut. Taikinasta otetaan teelusikalla pieniä kokkareita, jotka keitetään hiljaisella tulella kalaliemessä läpeensä kuohkeiksi.

21. Kalamureke keittoihin.

1/2 kg ruodittua ahventa,
1/2 maidossa liotettua ranskanleipää,
2 munaa, 1 rkl. voita,
suolaa, valkopippuria.

Kala ja ranskanleipä jauhetaan vähintäin kahteen kertaan lihamyllyssä (ja puserretaan sitten terässiivilän läpi). Muut ainekset sekoitetaan murekkeeseen, joka vielä vatkataan kuohkeaksi. Leikkuulauta jauhotetaan, mureke leivotaan siinä paksuksi tangoksi ja leikataan sitten noin sentin paksuisiksi viipaleiksi. Nämä kypsennetään kalaliemessä tai miedossa suolavedessä. Tarjotaan kalakeitossa tai liemessä.

Eturuoat.

22. Pergamenttipaperissa keitetty kala.

3/4—1 kg haukea, kuhaa, siikaa tai muuta isoa kalaa,
1 rkl. suolaa,
sipulia tai tilliä.

Kala perataan (myös suomustetaan), huuhdotaan, kuivataan pyyhkeeseen ja hierotaan suolalla. Silputtua sipulia tai tilliä ripotellaan sisään ja kala kääritään kasteltuun pergamenttipaperiin. Käärö pannaan kasariin, jonka pohjalla on vähän kiehuvaa vettä, kasari peitetään kannella ja pannaan tulelle. Kala on kypsää noin 20 minuutin kuluttua. Käärö nostetaan kasarista ja avataan. Kala valutetaan vadille ja kalasta muodostunut liemi käytetään kastikkeeseen. Tarjotaan piparjuuri-, muna- tai hienon kalakastikkeen kanssa (katso n:oja 35—38). Kastikkeena voi käyttää myös voisulaa, johon on lisätty kalasta muodostunut liemi ja kovaksi keitettyä, hienonnettua munaa.

Pergamenttipaperissa keitettäessä kala tulee maukkaampaa kuin vedessä, kun makua ei pääse liukenemaan veteen. Keitettäessä muodostuva vähäinen liemi voidaan kaikki käyttää kastikkeeseen, joka myös täten tulee maukkaampaa kuin keittovedestä tehty kastike. — Kalan voi keittää myös höyryssä tai vähässä vedessä. Silloin on liemi huolellisesti maustettava suolalla, sipulilla ja tillillä. Myös liemijuurekset antavat kalalle hyvän maun. Katso sivu 10.

23. Kala pinaatissa.

1 kg:n painoinen hauki, siika, kuha tai turska,
1 rkl. suolaa,
2 rkl. silputtua tilliä,
1 rkl. silputtua sipulia,
1/4—1/2 kg pinaattia.
2 rkl. voita.

Perattu, suomustettu kala hierotaan suolalla päältä sekä sisältä. Posliinikulpon pohjalle pannaan ensin ruodittu, huuhdottu pinaatti, sitten kala ja sen päälle silputtu sipuli, tilli sekä voi nokareina. Kulppo pannaan isoon kasariin, jossa on vähän vettä, kasari peitetään kannella ja kala saa kypsyä höyryssä noin 1/2 tuntia. Sitten kulppo nostetaan kasarista ja kala vihanneksineen valutetaan pyöreälle vadille. Voidaan koristaa kovaksi keitetyllä, hakatulla munalla. Tarjotaan perunain kanssa.

Pinaatin asemesta voidaan käyttää muitakin vihanneksia, joko yhtä tai useampaa lajia kerrallaan, esim. ruusukaalia, kukkakaalia, porkkanoita, herneitä, vihannespapuja, lehtiselleriä, purjosipulia, maa-artisokkaa, jopa hapankaaliakin.

24. Keitetty made.

Keitetty made valmistetaan aivan samalla tavoin kuin muukin keitetty kala, katso n:oa 22. Tarjotaan hienon kalakastikkeen tai piparjuurikastikkeen kanssa, (katso n:oja 36 ja 38).

Mateen puhdistusta katso n:osta 25.

25. Mademuhennos.

3/4 kg madetta,	(6 maustepippuria),
1/4 l vettä,	1 1/2 rkl. vehnäjauhoa,
1 rkl. suolaa,	1 kuppi maitoa,
sipulia, voita,	(sitruunaa).

Made kaltataan (kastetaan kuumassa vedessä ja kaavitaan veitsellä valkoiseksi). Sisälmykset poistetaan, kala huuhdotaan, (hierotaan sitruunalla,) paloitellaan ja pannaan voin ja mausteiden kanssa veteen kiehumaan kypsäksi. Kun se on melkein valmista, suurustetaan liemi kylmään maitoon sekoitetulla vehnäjauholla. — Maksa ja maiti keitetään muhennoksessa, mäti tarjotaan voileivän kanssa: kalvot poistetaan, mäti maustetaan suolalla, vatkataan tasaiseksi ja tarjotaan heti. Hiukan kermaa sekä keitetyn, hienonnetun maksan voi sekoittaa mätiin, joka täten tulee erikoisen herkullista. — Maksaa ei saa keittää yhtä kauan kuin kalaa, se tulee siitä kitkeräksi.

Sama turskasta. Myös turskan *mäti* on erikoisen hyvää maksan kanssa valmistettuna.

26. Sinisenportin ahvenet.

1 kg ahvenia,	2 rkl. silputtua tilliä,
4—6 rkl. voita,	1 tl. vehnäjauhoa,
2 rkl. karkeaksi silputtua persiljaa,	1 rkl. suolaa,
	2 kuppia vettä.

Ahvenet perataan huolellisesti, huuhdotaan nopeaan ja ladotaan voideltuun kasariin kerroksittain persiljan, tillin, suolan, voin ja vehnäjauhon kanssa. Vesi kaadetaan päälle, kasari peitetään kannella ja kalat saavat hiljaisella tulella hautua kypsiksi (noin 1/2 tuntia). Sitten ne nostetaan lämmitetylle va-

dille ja kasariin muodostunut kastike vispilöidään ja kaadetaan päälle. Tarjotaan perunoiden ja jonkin muun vihanneksen kanssa.

27. Pannussa paistettu kala.

600 g silakoita, muikkuja tai kuoreita,
3 rkl. ruis- tai vehnäjauhoa tai seulottua korppurouhetta,
1 rkl. suolaa,
voita paistamiseen.

Kalat perataan, huuhdotaan nopeasti ja valutetaan. Jauho ja suola sekoitetaan keskenään. Pannu kuumennetaan. Sen verran kaloja kerrallaan kastetaan jauhossa kuin yhteen pannulliseen tarvitaan. Ne pannaan heti jauhotettuina kuumaan pannuun ruskistettuun voihin. Kun kalojen toinen puoli on ruskistunut, käännetään kaikki kalat samalla kertaa kannen avulla, ja toinen puoli saa ruskistua. Nostetaan vadille ja tarjotaan heti perunain, joidenkin vihannesten ja kastikkeen (katso n:oa 39) kanssa.

Kalat pysyvät parhaiten mehukkaina, jos ne ennen jauhottamista voidellaan munalla. Ne paistuvat kauniimman ruskeiksi, jos ne paistetaan heti jauhottamisen jälkeen, ennenkuin pinta ehtii kostua.

Suurempia kaloja pannussa paistettaessa ne on ensin halkaistava ja paloiteltava. Myös selkäruoto on paras poistaa. Ruodoista, päästä ja evistä keitetään lientä, joka käytetään kastikkeeseen. Kun kala on molemmilta puolin ruskistettu, sen voi antaa hautua kannella peitettynä pari minuuttia, jotta se kypsyisi läpeensä. Nestettä ei tällöin pidä lisätä pannuun.

28. Uunikala.

1 kg kalaa (haukea, säynästä, lahnaa tai siikaa)
1 rkl. suolaa,
voita,
korppurouhetta,
kuumaa vettä.

Kastike: 1 rkl. voita,
1 rkl. hienoa vehnäjauhoa,
kalan paistolientä,
1/2 dl kermaa (miel. hapanta),
vettä, suolaa.

Perattu, huuhdottu ja pyyhkeeseen kuivattu kala hierotaan suolalla ja pannaan reunalliseen, voideltuun uunipannuun. Kalan alle pannuun on hyvä ripotella korppurouhetta, muuten se helposti tarttuu kiinni pannuun. Kala voidellaan voisulalla tai munalla ja pinnalle ripotellaan korppurouhetta. Pannu pannaan uuniin, ja kun kala alkaa ruskistua, kaadetaan pannuun vähän kuumaa vettä. Tällä paistoliemellä kalaa valellaan ahkeraan paistumisaikana, ettei pinta kuivuisi. Kun kala on kauniin ruskea, se nostetaan lämpimälle vadille. — Kastike:

voi ja jauho ruskistetaan pienessä pannussa tai kasarissa, paistoliemi, kerma ja sen verran vettä lisätään, että kastike tulee parahiksi sakeata. Maustetaan suolalla ja kaadetaan lämmitettyyn kastikemaljaan.

Uunikalan kanssa tarjotaan perunoita ja jotain vihanneksia. Salaatiksi soveltuvat erikoisen hyvin kurkku, tomaatti ja lehtisalaatti, koristeeksi lehtisalaatti ja sitruunaviipaleet. Sitruunaviipaleita voi panna jo paistettaessa kalan pinnalle, niistä kala saa hienon maun.

29. Paistettu lahna.

1 iso lahna tai pienempää,
voita,
2—3 korppurouhetta,
hapanta kermaa.

Perattu ja huuhdottu kala halkaistaan kahdeksi pitkin selkäruotoa, jonka voi poistaa. Kalan puoliskot kastetaan korppurouheessa ja paistetaan isossa pannussa voissa kauniin ruskeiksi molemmilta puolin. Kalojen päälle valellaan hapanta kermaa ja pannu pannaan 10—15 minuutiksi uuniin. Tarjotaan kastikkeessaan perunoiden kanssa. Pienemmät kalat voi paistaa kokonaisinakin.

Sama *ruutanasta.*

30. Kalamurekepihvit.

1 kg kalaa (ruodittuna runsas 1/2 kg),
1/2 ranskanleipää,
maitoa tai kermaa,
1 muna,
suolaa, valkopippuria,
2 rkl. voita.

Kala perataan ja huuhdotaan. Pää, selkäruoto ja nahka poistetaan ja kala jauhetaan vähintäin kahteen kertaan lihamyllyssä. Maidossa tai kermassa liotettu ranskanleipä jauhetaan myös lihamyllyssä. Kaikki ainekset sekoitetaan, voi hierottuna tai sulatettuna, ja taikina vatkataan kuohkeaksi. Kahden kuumassa vedessä tai voisulassa kastetun pöytäveitsen avulla muodostetaan taikinasta pihvejä, jotka kastetaan korppurouheessa ja paistetaan paksussa paistinpannussa voissa kauniin ruskeiksi molemmin puolin. — Kalan päästä ja ruodoista keitetään lientä, mausteena suolaa. Tästä liemestä valmistetaan kastike: 1 rkl. voita ja 1 rkl. vehnäjauhoa ruskistetaan, joukkoon lisätään pari lasillista kalalientä ja 1 dl. kermaa, mieluimmin hapanta. Kastike saa kiehua 5 minuuttia. Ennen tarjoamista siihen lisätään voissa käristettyjä tatteja sekä mausteeksi suolaa ja 2 rkl. kaprista tai vihreitä krassin siemeniä. Kapriksen tai krassinsiemenet, samoin sienet voi jättää pois, mutta silloin on käytettävä 2 rkl. voita sekä jauhoa.

Pihvit tarjotaan perunain ja joidenkin muiden

vihannesten (esim. porkkanain, herneiden, vihannespapujen tai kukkakaalin) kanssa.

31. Murekehauki.

2 kg:n hauki,
2 rkl. voita,
3 munaa,
1 rkl. kermaa,
1/2 ranskanleipää, vettä,
1 sipuli,
1 rkl. voita,
suolaa,
valkopippuria.

Kala suomustetaan ja huuhdotaan. Niskan kohdalle leikataan ympäri kalan viillos ja siitä vedetään nahka varovasti tuppena pois. Sisälmykset poistetaan ja liha irroitetaan ruodoista mahdollisimman tarkkaan. Sitten se jauhetaan lihamyllyssä kahteen kertaan ja joukkoon lisätään 2 rkl. voita, munat, kerma, voissa ruskistettu sipuli, vedessä liotettu ranskanleipä sekä suolaa ja valkopippuria. Kalan nahka täytetään tällä murekkeelle, sidotaan narulla makkaraksi ja kypsennetään kalaliemessä, joka keitetään päästä ja ruodoista. (Ruodot ja pää keitetään suolalla ja liemijuureksilla maustetussa vedessä.)

Kastike: 1 rkl. vehnäjauhoa ja 1 rkl. voita käristetään, lisätään 1 lasi kalalientä ja 1 lasi hapanta kermaa. Suolaa mausteeksi.

Murekehauki tarjotaan perunain, porkkanain ja vihannesherneiden kanssa. Salaatiksi lehtisalaattia tai kurkkua.

32. Uunimuikut.

1 kg muikkuja,
1 kuppi korppurouhetta,
1 rkl. suolaa,
2—4 rkl. voita.

Muikut perataan, huuhdotaan ja ladotaan voideltuun kiviruukkuun tai vuokaan kerroksittain suolan, korppurouheen ja voin kanssa. Päällimmäiseksi pannaan korppurouhetta ja voinokareita. Paistetaan uunissa vähintäin 45 minuuttia. Tarjotaan perunain ja joidenkin muiden vihannesten kanssa.

Kuoreista ja silakoista tulee myös herkullisia täten valmistamalla.

Jos haluaa, voi käyttää mausteeksi myös sipulia.

33. Kalapaistos.

Tähteeksi jäänyttä keitettyä tai paistettua kalaa,
2 rkl. vehnäjauhoa,
2 rkl. voita,
1/2 l maitoa tai kalalientä,
(1—2 munaa),
(2 rkl. tomaattisosetta)
suolaa, valkopippuria,
1 rkl. juustoraastetta.

Voi ja jauhot käristetään, maito tai kalaliemi lisätään ja kastike saa kiehua 5 minuuttia. Sitten kasari nostetaan tulelta ja kastikkeeseen lisätään, vispilöiden sitä samalla, hyvin vatkatut munat. Maustetaan suolalla, valkopippurilla ja tomaatilla ja kaadetaan voideltuun vuokaan peratun, paloitellun kalan peitteeksi. Pinnalle ripotellaan juustoraastetta. Ruskistetaan äkkiä uunissa.

Kalan joukkoon voi lisätä myös paistettuja sieniä, ravunpyrstöjä, ruusukaalia, parsaa t. m. s. Kastikkeen voi tomaatin asemesta maustaa rapuvoilla.

Kalapaistos tulee herkullisinta tuoreesta kalasta, joka ruoditaan, paloitellaan ja paistetaan ensin vuoassa sinänsä, sitten vasta kastikkeella peitettynä.

34. Kala- ja sienipaistos.

3/4 kg haukea, siikaa tai kuhaa,
suolaa, sipulia,
1/2 l vettä,
2 rkl. vehnäjauhoa,
2 rkl. voita,
2 kupillista paistettuja sieniä,
1 muna,
voita vuokaan.

Kala perataan. Pää, selkäruoto ja evät poistetaan ja pannaan 1/2 litraan vettä kiehumaan, suolaa ja sipulia mausteeksi. Kalan puolikkaat hierotaan suolalla, paloitellaan ja ladotaan voideltuun vuokaan. Kalaliemestä tehdään kastike: voi ja jauho käristetään, kalaliemi lisätään ja kastike saa kiehua 4 minuuttia. Sitten siihen lisätään paistetut sienet sekä vatkattu muna, ja se kaadetaan vuokaan kalojen päälle. Paistetaan miedossa uunissa. Tarjotaan perunoiden kanssa.

Sienien asemesta paistokseen voi käyttää joitakin vihanneksia, esim. herneitä, porkkanoita, kukkatai ruusukaalia, lehtiselleriä tai vihannespapuja.

Kastikkeet.

35. Munakastike.

2 rkl. voita,
2 rkl. puolikarkeata vehnäjauhoa,
1/2 l kalalientä,
1 rkl. silputtua ruohosipulia,
1 kovaksi keitetty muna.

Voi ja jauhot käristetään. Kiehuva kalaliemi lisätään vähitellen, ja kastike saa kiehua 5 minuuttia. Munahake ja ruohosipuli pannaan lämmitetyn kastikemaljan pohjalle ja kastike kaadetaan päälle. Tarjotaan keitetyn kalan kanssa (katso n:o 22).

36. Piparjuurikastike.

Valmistetaan muuten samoin kuin edellinen, mutta munan ja ruohosipulin asemesta kastikemaljan pohjalle pannaan 2—4 rkl. raastettua piparjuurta. Piparjuurta ei saa keittää. Jos se raastetaan aikaisemmin, se on säilytettävä peitettynä, muuten se tummuu ja menettää makuansa.

37. Kylmä piparjuurikastike.

1 rkl. voita,
1 „ hienoa vehnäjauh.
2 dl kalalientä tai maitoa,
suolaa, sokeria, etikkaa,
2 dl sakeata kermaa, (voi olla hapantakin),
3—4 rkl. raast. piparj.

Voi ja jauho käristetään, kalaliemi tai maito lisätään ja kastike saa kiehua 5 minuuttia. Otetaan tulelta ja hämmennetään, kunnes on haaleata, ettei se kuortuisi. Vaahdoksi vatkattu kerma, raastettu piparjuuri ja muut mausteet lisätään jäähtyneeseen kastikkeeseen. Tarjotaan keitetyn tai paistetun kalan tai kalahyytelön kanssa.

Hyvää piparjuurikastiketta saadaan myös maustamalla vatkattu kerma piparjuuriraasteella, etikalla, suolalla ja sokerilla.

38. Hieno kalakastike.

2 rkl. voita,
3 „ hienoa vehnäjauh.
2 kuppia kalalientä,
1 kuppi kermaa,
1 tl. sinappia,
2 munankeltuaista,
2 rkl. kermaa,
3 rkl. voita,
suolaa, (paprikaa)
sitruunamehua.

Voi ja jauho käristetään. Kuuma kalaliemi ja kerma lisätään ja kastike saa kiehua 5 min. Munankeltuaiset ja 2 rkl. kermaa sekoitetaan keskenään ja vispilöidään kastikkeeseen, jota on edelleen vispilöitävä tulella, kunnes se sakenee. Sitten kasari nostetaan tulelta ja kastikkeeseen lisätään 3 rkl. voita pieninä kokkareina sekä mausteeksi paprikaa tai sinappia, suolaa sekä hiukan sitruunamehua. (Kastike saa maistua vain aivan miedon happamelta.) Valmis kastike säilytetään lämpimänä vesihauteessa.

Tarjotaan keitetyn kalan kanssa.

39. Paistetun kalan kastike.

2 rkl. hienoa vehnäjauhoa,
2 rkl. voita,
1/2 l vettä tai kalalientä,
1/2 dl kermaa, mieluimmin hapanta,
suolaa.

Jauho ruskistetaan voissa. Kuuma kalaliemi ja kerma lisätään ja kastike saa kiehua 5 min. Maustetaan suolalla.

40. Persiljavoi.

100 g voita,
2—3 rkl. silputtua persiljaa.

Voi hierotaan vaahdoksi. Persilja sekoitetaan joukkoon. Tarjotaan hiilikalan, savukalan tai paistetun kalan kanssa.

41. Yksinkertainen majoneesi.

2 munaa,
2 rkl. ruokaöljyä,
2 rkl. viinietikkaa,
2 dl hyvää kermaa,
suolaa, sinappia.

Munat, ruokaöljy ja viinietikka sekoitetaan keskenään kasarissa. Tämä pannaan kiehuvaan vesihauteeseen ja seosta vispilöidään jatkuvasti, kunnes se sakenee. Sitten kasari otetaan vesihauteesta ja kastiketta vispilöidään edelleen, kunnes se on jäähtynyt. Kerma vatkataan vaahdoksi ja lisätään kastikkeeseen. Maustetaan sinapilla, suolalla ja viinietikalla tai sitruunalla. Ken haluaa, voi lisätä myös ruokaöljyä.

Tarjotaan paistetun kalan, kalahyytelön tai kalasalaatin kanssa.

42. Kirpeä kastike.

2 dl. hyvää kermaa,	maun mukaan etikkaa,
(voi olla hapantakin)	sitruunaa tai muuta
1 munankeltuainen,	hapanta mehua,
	suolaa, sokeria, sinappia.

Kerma vatkataan vaahdoksi ja munankeltuainen ja mausteet lisätään. Tarjotaan kalasalaatin tai kalahyytelön kanssa.

Ravut.

43. Keitetyt ravut.

50 rapua,	2 dl suolaa,
5 l vettä,	tillinvarsia.

Elävät ravut huuhdotaan raittiissa vedessä ja kaadetaan kiehuvaan, suolalla ja tillillä maustettuun veteen kiehumaan. Kasari peitetään heti kannella ja ravut saavat kiehua 20 min. siitä lähtien kun vesi alkaa uudelleen kiehua. Jos rapuja keitetään samalla kertaa tätä suurempi määrä, riittää keittämisajaksi 15 min. Silloin nim. veden uudelleen kiehuminen alkaa hitaammin, ja ravut ehtivät kuumassa vedessä jo ennen kiehumista osittain kypsyä. Ravut saavat jäähtyä liemessään ilman kantta. Tarjotaan kylminä. Eivät säily hyvinä kauan.

44. Suolatut ravunpyrstöt.

Jos rapuja saa ravun pyyntiaikana edullisesti, voi niitä suolata talven tarpeiksikin. Tavalliseen tapaan keitetyistä ja kuorituista ravuista otetaan pyrstöt erilleen (isoista ravuista voi ottaa myös sakset) ja ne ladotaan lasipurnukkaan kerroksittain merisuolan ja tillinvarsien kanssa. Suola on paras ensin hienontaa. Sitä käytetään 300 g rapukiloa kohti. Jos haluaa, voi suolaan sekoittaa 50—100 g sokeria, se estää ravunlihaa kovettumasta. Painoa ei käytetä. Suolattuja ravunpyrstöjä on ennen käyttöä liotettava pari tuntia, mieluimmin maidossa.

Käytetään kuten tuorettakin rapua voileivillä, erilaisten ruokien koristeena sekä saoksi hienoihin kastikkeisiin ja muhennoksiin.

45. Rapuvoi.

1/2 kg ravunkuoria, vettä,
1/2 kg voita, 1 rkl. hienonnettua merisuolaa.

Rapuja suolattaessa jääneet kuoret keitetään rapuvoiksi. Selkäkuorista poistetaan mahalaukku. Sitten kaikki kuoret punnitaan ja survotaan huhmareessa rikki. Joukkoon lisätään voita kuorien painoinen määrä ja survomista jatketaan, kunnes saadaan jotenkin tasaista massaa. Tämä nostetaan kasariin ja saa siinä läpeensä kuumentua. (Sitä on koko aika hämmennettävä.) Kun seos on kuumentunut, lisätään kasariin niin paljon vettä, että ravunkuoret hyvin peittyvät, seos saa edelleen kiehua noin tunnin ja siivilöidään. Kun se on jäähtynyt, kuoritaan pinnalle hyytynyt punainen rasva tarkkaan talteen. Se kuumennetaan uudelleen, jotta vesi saataisiin tarkkaan haihtumaan pois, ja kaadetaan sitten pieniin lasipurnukkoihin. Kun rapuvoi on hyytynyt, peitetään sen pinta sulalla parafiinilla tai suolavedellä, purnukka suljetaan voipaperilla ja viedään heti säiliöön. Huom. Ennen purnukkaan panoa on hyvä antaa rapuvoin sen verran jäähtyä, että siihen voi sekoittaa ruokalusikallisen hienonnettua suolaa.

Eri kalojen käytöstä.

Ahven, sopii hiilikalaksi, keittokalaksi, paistokalaksi, muhennokseksi, kukoksi, kuivakalaksi.

Ankerias, on hyvää hiilikalana, savukalana, kalahyytelönä, paistokalana, marinoituna.

Haili, (katso silakka).

Harjus l. harri, sopii hiilikalaksi, savukalaksi, suolakalaksi, kalahyytelöksi, keittokalaksi, paistokalaksi, kalakukkoon.

Hauki, sopii keittokalaksi, paistokalaksi (erikoisesti uunikalaksi), myös suolakalaksi, savukalaksi ja murekkeeksi.

Kampela, erikoisen sopiva paistokalaksi. Suolattu kampela on hyvää keitettynä, munakastikkeen kanssa tarjottuna.

Kiiski, erinomainen keittokala, myös kalakukkoon ja patakukkoon hyvin sopiva.

Kilohaili, sopii maustekalaksi, tuoresuolakalaksi ja hiilikalaksi.

Kuha, hyvä suola-, hiili- ja savukalana, keitettynä, paistettuna; erikoisen sopiva hienoihin kalapaistoksiin.

Kuore, sopiva keittokalaksi, hiilikalaksi, paistokalaksi, uunikalaksi (katso »Uunimuikut», siv. 39), hyvää myös marinoituna ja kalakukon täytteenä.

Lahna, sopii erikoisen hyvin suola-, hiili-, savu- ja uunikalaksi sekä kalahyytelöksi.

Lohi, sopii hiili-, savu-, ja tuoresuolakalaksi, on myös verratonta keitettynä, paistettuna ja kylmänä kalana (kalahyytelö).

Made, sopii keitoksi, muhennokseksi ja kalakukkoon.

Muikku, (meriveden maiva), sopiva suola- ja hiilikalaksi, keitoksi, paistokalaksi, uunimuikuksi, kukkoon.

Nahkiainen, käytetään savukalana, hiilikalana ja marinoituna.

Nieriä, käyttö sama kuin lohen.

Ruutana, sopiva paisto- ja savukalaksi.

Salakka, sopiva keitto- ja paistokalaksi sekä hiilikalaksi.

Siika, käyttö sama kuin lohen, hyvää myös keittoon ja kukkoon.

Silakka, (haili), sopii hiilikalaksi, savukalaksi, suolakalaksi, kalahyytelöksi, paistokalaksi, kalakukkoon; on myös hyvää marinoituna ja pergamenttipaperissa keitettynä.

Simppu, hyvä keittokala.

Suutari, sopiva hiili- ja paistokalaksi.

Särki, hyvää suola- ja hiilikalana.

Säynäs, käyttö sama kuin lahnan.

Turska, hyvää keitettynä, paistettuna, lipeäkalana. Myös keitetty suolaturska on hyvää munakastikkeen kanssa.

SUOMEN KALASTUSYHDISTYKSEN OHJEKIRJASIA

***Kalaruokia*, kirj. Kerttu Olsonen. 48 siv. 5 mk.**
***Silakkaruokia*, kirj. Edit Reinilä-Hellman. 31 siv. 3 mk.**
***Kalansavustus*, kirj. Fr. Forsell. 15 siv. ja kuvia. 5 mk.**
***Haukiviljelyksen opas*, kirj. Fr. Forsell. 8 siv. ja kuvia. 2 mk.**
***Kuhanviljelys*, kirj. T. P. Hakola. 24 siv. ja kuvia. 5 mk.**
***Kalastus-kirjanpito*. Kaavakkeita. 32 siv. 5 mk.**
***Lankapyydysten lujitus ja värjäys*, kirj. A. F. Aalberg. 14 siv. 3 mk.**
***Lahnanviljelys ja pyynti*, kirj. Kalle Hinkkanen. 11 siv. 3 mk.**
***Järvityyppimme*, 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 ravintoarvosta*, kirj. T. H. Järvi. 11 siv. 2 mk.**
***Kalakauppa kaupungeissa*. 7 siv. 2 mk.**

Suomen Kalastuslehti. Vuosikerta 20 mk.