

900

Kirjastuk  
INSTITUTUM  
LIMNOLOGIC  
~~HELSINKIN YLIOPISTO~~  
~~LIMNOLOGIAN LAITOS~~  
KIRJASTO  
Helsingin yliopiston  
biblioteket

# YKSINKERTAISIA KALARUOKIA

KIRJOITTANUT

AINO ARTUKKA

N:o 8

SUOMEN KALASTUSYHDISTYS



HELSINGISSÄ

-1948-

*K. J. Dule*  
Helsingin yliopiston  
Limnologian laitos  
HELSINGIN YLIOPISTO  
LIMNOLOGIAN LAITOS  
KIRJASTO

# YKSINKERTAISIA KALARUOKIA

KIRJOITTANUT

AINO ARTUKKA

N:o 8

SUOMEN KALASTUSYHDISTYS



HELSINGISSÄ  
SUOMEN SENNAATIN KIRJAPAINOKSAA, 1918

## SISÄLLYS.

1. Ruokia tuoreesta kalasta.	
1. Kieletty kala .....	2
2. Silakkia ja perunamulkuunus .....	2
3. Unikasa paistettu tuore silakkia ja mustikkia .....	3
4. Erukkakalaa .....	5
5. Küllillä paistettu kalo .....	5
6. Ahvenmuunus .....	4
7. Kieletty kuori .....	4
8. Paistettu kuori .....	5
9. Mukenausta kalojen sielumyksistä .....	5
2. Ruokia suolakalasta.	
10. Kieletty suolasilakkia .....	6
11. Suolavinkki .....	6
12. Silakkkipäistikkö .....	7
13. Kieletty suolasilakkat juureksien kera .....	7
14. Suolakalavamakkas .....	8
15. Silakkakäärjleet .....	8
16. Paperissa paistettu silli .....	9
17. Kieletty silli .....	9
18. Paistettu silli .....	10
19. Sillipallot .....	10
20. Sillinmetsirapukas .....	11
21. Kieletty suolakalasta .....	11
22. Peruna- ja sillikeitto .....	12
23. Silakkakalaa leikkauksistaan perunoiden kanssa .....	13
24. Suodattu suomalaisruoka seurustoissa .....	13
3. Ruokia kuivatusta kalasta.	
25. Kalakeitto .....	14
26. Karpapalsti .....	14
27. Minneenus kuivatuista hanesta .....	15
28. Kalavamakkas .....	15
29. Kalagnilero .....	16
30. Kalakreätki .....	16
31. Kieletty kalilohikeitto .....	16
32. Kieletty kalilokka .....	17

## Yksinkertaisia kalaruokia.

### 1. Ruokia tuoreesta kalasta.

Kala on teurastettava heti sen jälkeen kun se on vedestä otettu. Tätten säästytään tarpeettomasta eläinrääkkäyksestä. kala säilyy hyvin ja pysyy maukkaana. — Ostavan yleisön mielipide asettaa tosin useimmissa tapauksissa esteen sälläiselle kalankäsittelylle, mutta siihen on kuitenkin joko tapauksessa pyrittävä.

Vastakuolleen kalan tuntee seuraavista ominaisuuksista: väri on kirkas, suomujen kiille säilynyt luonnollisena, liba jäykkää ja tuniuu eormella kosketeltaessa kiinteältä, silmät ovat kirkkaat ja kidukset pulitaat limasta, väriiltään helakan punaset. Kauemmin kuolleena olleen kalan pinta on tahmea, iltaa pehmeämpää, silmät sameat, kidukset limaset ja vanheat. Jos kidukset ovat melkein valkoset, on kala otettu kuolleena vedestä. Silakalla muuttuvat silmät ja kiduskaunet punertaviksi sen alkaessa käydä huonoksi.

Jos tuoreet kalat kuoltuaan joutuvat makaamaan kaossa, mauttuu niiden väri kosketuspinnalla vaaleaksi. Tälläistä vaaleatäpläistä tuorettakin kalas luulevat useai huonoksi. Kala säilyttää luonnollisen ja herkulliseman värisä, jos se heti teurastamisen jälkeen ripustetaan pariksi tunniksi varjoisaan paikkaan.

Kaloja pitää käsiteillä varovasti, niitä ei saa heittää ja tarpeettomasti liikuttaa eikä latoa päälekkisiin. Kaloja ei ennen eikä jälkeen perkaamisen saa pitää vedessä liko-massa, vaan peräti kala on nopeasti huuhdottava raikkaassa vedessä.

### 1. Keitetyt kalan.

Keittävän kalan tulee olla ehdottomasti ruoan. Keittäessä on käytettävä vain vähän vedää, sillä runsaan vesi pitosuutensa takia erottautuu kalasta nestettä kiehnessä. Jos kalaja keittoastissa on vähänkin runsaasti, ei vesi saa läheskään peittää niitä. Suolaa, joka on pantava veteen ennenkuin kala, on käytettävä runsaasti, sillä muussa tapauksessa kala helposti kiehun rikki. Kala on ehdottomasti keittävä kyllin kauan, t. s. siksi kuin eväät helposti irtautuvat, sillä minuten on kala vastemielisen makuinen ja opsterveellinen nautittavaksi. Useimmitteille kalolle valmistetaan kastike siitä liemestä, jossa kala on kiehunut ja tulosen olla ainakin niin suolasia, ettei kastikkeen valmistukseen enää tarvitse suolaa lisätä. Ellei näin ole, tuntuu itse kalasuolettomuutensa tähden mauttomalta.

Kalaja voidaan hyvin keittää yhdessä kuorittujen perunain kanssa, jolloin kalat pannaan perunain päälle. Nämä tehdentulevat perunat erittäin maukkaisiksi, eikä mitään kastiketta tarvitse valmistaa. Täten valmistetaan myös n. k. rantakala, johon suolaa pannaan niin varovasti, että tiemikin voidaan syödä. Höysteenä siihen käytetään voita.

### 2. Silakkaka- ja perunamuhimus.

600 gr tuoreita silakoita.

1/2 litras perunoita.

100 gr sianlihas.

3 rkl. jauhoja.

8 del. maitoa tai vettä.

1 sipuli.

1 rkl. suolaa.

Kalat perataan ja huuhdotaan, pää, selkärungto ja pyrstö poistetaan. Perunat kuoritaan ja leikataan viipaleiksi. Rautapataan ladotaan kerroksittain perunoita, silakoita, sianlihaa ja mansteita, päälimäinen kerros perunoita. Jau-

hota sekotetaan nesteesseen ja tanssi kaadetaan pataan muidenaineiden päälle. Pata pannaan sululle ja annetaan hyvin hiljan kiehua, kunnes perunat kypsyytät. Tarjotaan etikkaa munustettuna.

### 3. Uunissa paistettu ruore silakka ja muikku.

Kalat perataan ja huuhdotaan. 1 del. ruisjauhoja sekotetaan 1 rkl. suolaa. Kalat kieritetään tässä seoksessa. Uunipannu voidellaan, kalat ladotaan siihen ja lisätään vähän voita päälle. Pannaan uuniin paistumaan kypsiksi. Tarjotaan perunin tai pinaatin kanssa. Näin säätetään tuntuvalta rasvaa.

### 4. Etikkakala.

I ag. tuoreita kaluja (silakoita, muikkuja, ahvenia, haukia, kubbia y. m.).

I del. ruisjauhoja.

1 rkl. suolaa.

1 vsl. rasvaa, laimente, etikkaa, sillä, laakerinlehtiä, manesteelporraria.

Kalat puldistetaan; isot kalat leikataan selkärunkaa myöten kubidia ja sitte palasiin. Jauhot ja suola sekotetaan ja kalat kieritetään tässä seoksessa. Kuumaan paistinpannun pannaan rusva, kun se on ruskeata, ladotaan kalat siihen ja paistetaan tassaisella tulella ruskeaksi molemmilta puolilta. Kalojen annetaan jäähdytys, jonka jälkeen ne ladotaan astiaan kerroksittain mausteiden kanssa. Etikkaa kaadetaan päälle, siihen ettu se poistetaan kalat. Näin valmistettua kalaa voi säilyttää viikkokausia. Kuoret ovat näin laiteettina erittäin hyvin.

### 5. Hiillilli paistettu kala.

Tuoreita silakoita pyyhitään kuiviksi (ei poisteta sisämykeitä eikä huuhdota vedellä) ja paistetaan hiillilli täysin

ka psiksi. Noin kahvikupilinen kiehuves vettä ja 1 rkl. laa sekotetaan ja kaadetaan kuumanne kalojen yli. Ruoka saa seistä hetken aikaa. Tarjotaan perunain kanssa. Kun kalaa ei ole aukaistu eikä vedessä huuhdottu, säilyy se paljo maukkaampana kuin pääinvastaisessa tapauksessa.

Hilloksen puutteessa paistetaan kalaa samalla tavalla aukasematta pannussa ilman rasvaa. Kala on pantava kuumanne pannuun ja saa paistua koskematta siksi kunnes muodostuu niin jäykäksi, että se irtaantuu pannusta helposti. Paistetaan molemmilta puolin. Kostutetaan suolavedessä samaten kuin hilikalat.

Puolisuolatut (s. o. noin päivän suolassa olleet kalat) paistetaan hiilillä samalla tavalla kuin tuoreet, mutta paistamisen jälkeen kostutetaan ne vain kiehuvalta vedellä.

Täten valmistettavaksi sopivat kaikenlaiset kalat, mutta varsinkin särki, ahven, hauki, muikku ja silakko.

#### 6. Ahvenmuhennus.

- 1 kg. ahvenia.
- 1 rkl. voita.
- 2 " ohra- tai vehnäjauhoja.
- 2 " suolea.
- Sipulia tai ruohospulja maun mukana.
- 6 del. vettä.

Kalat suomustetaan, perataan ja hauhdotaan. Kattilan tai padan pohja voidellaan, kalat, mausteet ja juhot kaadetaan kerroksittain, pääle kaadetaan lämmintä vettä. Annetaan hiljalleen kiehua, kunnes kalat kypsyyt; mutta se ei voi saa mennä rikki. Liemen tullee olla tähmeitä.

Samalla tavalla muhennetaan hauken, lähnas v. m. Suuret kalat palotellaan ennen muhennamista.

#### 7. Keitetyt knore.

- 1  $\frac{1}{2}$  kg. suuria kuorista.
- 2 rkl. vehnäjauheja.

- 1 rkl. ruohospulja.
- 10 rkl. maustepippuria.
- 2 litraa maitoa.
- 2 rkl. voita tai rasvaa.
- Suolaa maun mukaan.

Kalat perataan, huuhdotaan ja pannaan valumaan, jonka jälkeen ne ladotaan voideltuna keittoastian kerroksittain, mausteet kerroksien välillä. Lämmiin maito kaadetaan kaloiille, joiden annetaan kiehua kannellisessa astiassa hiljaisella tulella 1 tunnin ajan. Nostetaan varovasti vadille. Tarjotaan perunain kanssa.

Huomattava on, että kuoreista samoin kuin särjistäkin on perattaessa huolellisesti poistettava uimarakko, sillä ellei sitä tehdä, saavat nämät kalat katkeran maun.

#### 8. Paistettu kuore.

Tämä ruokalaji valmistetaan samalla tavalla kuin paistetut kalat yleensä. Kuoreessa oleva omituinen haju poistetaan siten, että kalat sitä ennen kotelotaan 2 tuntia kaijassa.

#### 9. Muhennus kalojen sisälmyksistä.

Kalat maksat, mähänä ja maiti keitetään hyvin puhdistettuna liemessä, jossa on noin 1 litra vettä ja  $\frac{1}{2}$  del. suolaa, noin 20 minuutin ajaksi, paloitellaan ja pannaan voideltuna lehtikoon, mikä jälkeen niiden yli kaadetaan kastike, mikä on valmistettu seuraavistaaineista:

- 2 rkl. voita.
- 2 " juustoja.
- 2 del. maitoa.
- 1 rkl. kylmää vettä.
- Suolaa.
- 1 rkl. pehjiäjä.

Näistä valmistetun kastikon siten, että voi ja juhot liehistetään, mikä jälkeen siihen pannaan maitoamlos ja se

kiehautetaan mieleen. Tämän jälkeen lisätään siihen vesi ja persilja, jonka tulee olla hienoksi hakattuna.

Leatikko paonaan nunnan paistumsaan noin 15.—20 minuutin ajaksi.

## 2. Ruokia suolakalasta.

### 10. Keitetty suolasilakkaka.

Suolatut silakat huuhdotaan ja keitetään vedessä minuutti ja tarjotaan kokonaисina keitettyjen perunain ja sipulikastikkeen kera.

Samoin keitetään kaikenkaltaista suolattua kalaa, kuten esim. ahventaa, särkeää, turskaa, haukea y. m.

Sipulikastike valmistetaan seuraavalla tavalla:

- 2 keskik. sipulia.
- 2 rkl. rasvaa tai 1 rkl. voito.
- 2 „ jauhoja.
- ½ litraa maitoa.

Suolaa mann mukaan.

Sipulit knoritaan ja hakataan hienoksi. Voi tai rasvatetaan, siihen sekoitetaan jauhot ja sipuli. Maito lisätään vähitellen. Annetaan kiehua noin 10 minuutin ajan. Maustetaan suolalla.

### 11. Suutarinlohi.

Suolaset silakat liotetaan kylmässä vedessä. Pää, pyrstö ja selkäruoto poistetaan. Silakat ladotaan persiljiin- tai leikastilaan ja joka riville sirotellaan ohuksi viipaleiksi leikkottua sipulia ja hienommittu maustepippuria. Tavallisia ruoka-estikkas kaadetaan kalolle, jotka neuvitaan vasta noin tunnin kelloittua. Syödään kokonaisten perunain kera.

Samalla tavalla valmistetaan silliä, mutta sillä myös jätetään jo palotellaan. Hienosurpikin silli tulee näin velvollisesti muukkaaksi.

### 12. Siilakkalaatikko.

- 200 gr. silakkaita.
- 600 „ perunoita.
- 3 kshvikupillista maitoa.
- 2 rkl. jauhoja (tai 1 munaa).
- 1 sipuli.
- 1 teel. hiem. manstepippuria.

Suolasilakat pannaan veteen likoamaan jo edellisenä iltaina. Perunat kuoritaan ja leikataan viipaleiksi. Siilakkapyrstö, pää ja selkäruoto poistetaan, laatikko voidellaan rasvalla, minkä jälkeen siihen ladotaan kerros perunaviipaleita ja kerros silakoita, jotka maustetaan sipuliviipaleilla ja hiekkonustulla pippurilla. Seuraava kerros perunoita j. n. e. Päällimmäisenä on perunaa. Maito ja vehnäjauhot (tai munaa) kaadetaan laastikkoon, missä sen tulee hyvin peittää perunat. Jos voidaan panna rasvaa tai voita pieninä kokoreineen päälle, parantaa se paljon silakkalaatikon makua. Paistetaan nunnissa noin 1 tunnin ajan eli siki kunnes perunat tuntuvat aivan pehmeiltä.

Silakan asemasta voi käyttää mitä suolakalaa hyvänsä. Kalasta liotetaan liika suola pois ja leikataan ohuiksi viipaleiksi. Suurempien kalojen pää palasiin leikattuna ja muut jäännöspalaset käytetään tähän ruokaan ehkä edullisemminkin kuin missään muussa valmisteessa.

### 13. Keitetty suolasilakkat juureksien kera.

- 10 silakkua.
- 1 iso porkkana.
- 1 palsterunkko
- 1 pieni Santtu.
- peruna.
- 1 sipuli.
- 2 rkl. reisjauhot.
- 1 litro vettä.

Voideltum pataan pannaan osa puhdistettuja, palotelluja juureksia, pääille asetetaan perunat ja palasiksi leikatut kalat sekä loput juureksista kalojen pääille. Kerroksien väliin ripotellaan jauhoja ja hienonnettua sipulia. Vesi lisääntyy ja muhennus saa hiljaisella tulella kiehua kypsäksi.

Samoin käytetään myös tuoreita silakoita, mutta silloin on pantava suolaa tarpeen mukaan. Myöskin suolasta silli voi käyttää silakan asemesta.

#### 14. Suolakalavapukas.

250 gr. keittämätöntä suolakalaa tai 1 litraa keitettyä hakattua kalaa.

1 kahvikupillinen riisiryyni.

2 kahvikupillista vettä.

3 maitoa.

1 tai 2 munaa (ei välittämätön).

1 rkl. voita tai rasvaa.

Hien. valkopippuria noin  $\frac{1}{3}$  teel.

Kala pannuaan likoon päivää ennen käytämistä. Se keitetään ja annetaan jäähdytä, lunt poistetaan ja kalo hakataan hienoksi. Ryynit huuhdetaan ja pannaan tulelle kylmän veteen. Kun seos kiehun, kaadetaan maito sekaan. Ryynit keitetään melkein pehmeiksi, niihin sekotetaan rasva ja puuro jäähdytetään. Laatikko voidellaan, kylmän punnoon sekotetaan hakattu kalo, mausteet ja munat vispilöitynä. Seos kaadetaan laatikkoon ja paistetaan hyvässä nuniluunossa kypsäksi. Tarjotaan sinäsä tai jonkin kalakeskikseen kera.

Tähän ruokalajiin käytetään kaikenlaista suolakalaa, kuten esim. silakkaa, särkeä, ahvenaa, turkkiaa, muikkuja y.m. Herkullisinta on suolattu lohi. Tähän sopivat myös mainiosti lipeäkalan tähteet ja nykyään karpassa oleva kalokalo.

#### 15. Silakkakääryleet.

Silakoista licetetaan liike suola ja ruodot poistetaan. Hienonnettua maustepippuria sirotellaan vihäsen kalojen lihapuolelle, jonka jälkeen ne käärityään kokoon kääryksi nahkapuoli ulospäin. Matala laatikko tai paistinpannu voidellaan; kääryleet ladotaan siihen ja pannaan hetkeksi untiin paistumaan. Kun ne alkavat ruskeuttua, kaadetaan niille vihäsen maitoa ja annetaan vielä paistua unissa, kunnes se tuntuu pehmeiltä ja meheviltä. Jos maitoon sekoitetaan rahtumisen jauhoja, on se edaksi.

#### 16. Paperissa paistettu silli.

Silli huuhdetaan ja annetaan valua, minkä jälkeen se käärityään kirjotus- tai voipaperiin (päälimäisiksi kerroksiksi) kestävää joku muunkin puhdas paperi), jonka tulee monikerroisena peittää silli sen joka puolelta. Kääritty silli asetetaan tavalliseen hiilikseen paistumaan noin 5—10 minuutiksi eli siksi kunnes päälimäiset paperikerrokset ovat hiiltyneet ja silliä koskettaava paperikerros, joka sillistä valuvasta evästä on fullut kosteaksi, murtumut ruskeahkoksi, silli otetaan hiiliksestä, paperit poistetaan varovasti ja silli syödään kuinainen perunain kera.

Saamalla tavalla paistetaan silliä pannussa, mutta sioteita siihen käärityään voilla voideltuna valkoiseen kirjoituspaperiin ja paistetaan kuunmassa pannussa. Silli tarjotaan lämpimänä paperissa keitettyjen perunoiden kera. Suolasesta sillistä on erityiskiin se renaksi valmistetaan. Sioteleva liika suole pois kylmässä vedessä, tai mikä parempi, kuoritussa maidossa.

#### 17. Keitetyt sillit.

Sillit huuhdetaan, uyljetään, sisälmykset poistetaan ja silli pannaan kiehumaan kylmänä, väljään veteen, esim. paistinpannonna ja annetaan kiehua vienolla tulella hellissä tai mieluummin, jos se käy pöinsä, paistimunissa. Kunnes

tarjoamista kaadetaan siihen vihan suljetun voita tai rasvan ja ripotellaan päälie vähäsen kovaksi keitettyä, hakattua munaa. Tarjotaan perunain kera.

### 18. Paistettu silli.

Silli huuhdotaan ja leikataan poikittain noin 2—3 palaaan. Palaset kastellaan maidossa, kieritetään riisijauholla ja paistetaan pannussa rasvassa. Kun ne ovat paistuneet kummaltakin puolen kauniin ruskeiksi, otetaan ne vadille. Hieneksi hakattuna sipulia ruskistetaan rasvassa, siihen lisätään vähäsen hapanta tai tuorettaa kermaa ja seos kaadetaan sillie ympärille vadille. Tarjotaan perunain, perunasoseen tai barnemuhennokseen kera.

### 19. Sillipallerot.

- 2 suolasta sillia.
- 1½ litraa tähteeksi jääneitä perunoita.
- 250 gr. keitetyn tai paistetun lihan tähteitä.
- 1 rkl. perunajauhoja.
- Vähän valkopippuria.
- 1 kup. maitoa.

Sillit liotetaan, ruodot poistetaan ja sillit hakataan hiuksiksi. Myösikin liha ja perunat hakataan erikseen. Edellä lista on survoa perunat soseeksi. Kaiikki nämät ainekset pannaan yhteen koossapysyväksi seokseksi, josta tehdään pälseroita, mitkä paistetaan pannussa tasasella tulella siksittäin ne kypsyytä sisältäkin.

Kastikkokeksi ruskistetaan vähäsen voita ja janhoja. Siihen lisättään keitettyä lihalenttä, tai sen puutteessa veitti ja vähän kermaa tai maitoa. Kastikkelle on eduksi, jos siihen pannetaan noin 2 teelusikallista etikkää ja 2 teelusikallista sokeria. Pari rkl. kurviaismarjabilionttaa erittäin hyvin maun. Tarjotaan perunain, perunasoseen, herne- tai ruskeou perunasoseen kera.

### 20. Silliumaitivanukas.

- 3 silliamaitia (suolasta tai tuorettä).
- 1½ litraa maitoa.
- 1 kahvikupillinen leipäjauhelmas.
- 1 rkl. sulatettua voita tai rasvaa.
- 2 munaa.
- Vähän valkopippuria.
- 1 teeli. sekuria (ei väittämätöni).  
(Suolaa.)

Maito kiehautetaan ja kaadetaan leipäjauhelle, jonka unnetaan paistua noin tunnin ajan. Maiti liotetaan, jos se on suolainen, ja hienonnetaan pusertamalla siivilän läpi. Maiti voi, mausteet ja munat sekotetaan maitoon ja leipään. Seos kaadetaan voideltuun laatikkoon ja paistetaan unissa. Tarjotaan maitokastikkeen kera tai siinänsä. Maitokastike valmistetaan samaten kuin sипуликастике (ks. siv. 6), mutta sipulia ei käytetä.

### 21. Keitto suolakalasta.

- 3 litrea vettä.
- 750 gr. siilakoirta tai muuta suolakalaa.
- 12—15 perunaa.
- 1 pieni porkkanan.
- 100 gr. leinuttaa.
- 1 sipuli ja maustepippuria.
- 2 rkl. voita tai rasvaa.
- 2 „ „ janhoja.
- 1½ litras maitoa.

Lantio ja porkkanan pannaan pieninä kantioina vedetään kiehumaan. Kun ne ovat puolikypät, lisättään perunatohdot, hyvin suolasta liotetut kalat, sipuli ja pippuri. Kun näinäkin ovat muodostaneet pehmeät, vispiloidut ja janhot kylvetään maitoon ja kaadetaan keittoon, joka tullaan jalkseen sääkiehua noin 10 minuutin ajan. Manestetaan suotalla, jos tarvitaan.

Jos keitto valmistetaan tuoreista kaloista, käytetään lantua vähemmän ja keitto maustetaan sipulilla (ruohospulii on parasta), dillilla ja persiljalla.

### 22. Peruna- ja sillikeitto.

1 kg. raakoja perunoita.

2 kpl. porkkaneita.

2 .. palsternakkia.

1—2 sipulia.

1 purjosipuli.

1  $\frac{1}{2}$  litraa vettä.

$\frac{1}{2}$  .. maitoa.

1 rkl. voita.

2 sillijää.

Väbän hakatuna persiljaa.

Perunat ja juuret kuoritaan, huuhdotaan, leikataan kuitioiksi, sipuli hakataan bienoksi. Kiehuvaan veteen, johon myös on sekotettu maito ja voi, pannaan juuret kiehumaan, kannes tulevat pehmeiksi. Sillit, jotka edellisenä päivänä on pantu likoomaan runsaaseen veteen, pudotetaan sisämyksistä, nahka nylettää, ruodot poistetaan, kalat leikataan kuitioiksi ja pannaan lopuksi keittoon, joka saa vielä hi-koekerkeintään 5 minuutia. Tarjotaan heti.

### 23. Sillikastike kokonaisten perunoiden kanssa.

Suolanen silli puhdistetaan ja nylettää, ruodot poistetaan. Silli leikataan kuitioihin, nämät kiehautetaan noin 1 $\frac{1}{2}$  litrassa vettä ja siivilöidään. 2 rkl. rasvaa ruskentetaan tarin bienoksi hakatuun sipulin kera. Siheen pannaan sillikastikot ja noin 2 rkl. jauhoja. Vihitellään kiehuttiin maitoa, kannes kastike tullee kohtuullisen sakteaksi. I kovaksi keitetty, hakatto minna pannaan kastikkeisiin ja kastike sипули ja sillin kera kiehutetaan siheen. Tarjotaan kokonaisten perunoiden kera, jolloin seuraava lisäketti ei tarvita. Sillin asemesta voi myös käyttää aienviista.

### 24. Suosittu aamaisruoka suaristossa.

Suaristossa, jossa suolakalavarasto ovat suuremmat ja kalaa syödään paljo runsaammin kuin mannermailla, valmistetaan se seuraavalla yksinkertaisella tavalla. Perunat pestetään hyvin puhjaaksi, halkaistaan kuorineen keskeltä kahdina ja pannaan kylmään veteen kiehumaan. Kun ne alkavat kiehua, pannaan suolakala, mitä lajia hyvänsä, tarvittava määrä perunain päälle kiehumaan. Kun perunat tuntuvat pehmeiltä ovat kalatkin kypsät. Suolatun kalan makua on silloin innostunut tuntuvalt perunoihin, jotka maistuvat erinomaisilta kuuniina ollessaan: ne eivät silloin paljon lisäkettiä tarvitse. Jos on maitoa tai piimää palanpaineeksi, on aamiainen oivallinen. Täten tarvitaan kalaa paljoa vähemmän kuin jos perunat keitetään kokonaисina ja kalat erikseen vedessä. Täten säädetään myös suolaa.

### 3. Ruokia kuivatusta kalasta.

Kuivattu kalta on ennen ruuaksi valmistamista huuhdotava ja paistava kylmään veteen likoomaan mieluummin jo edellisenä päivänä, s. s. kalliokalta jo aikaisemmin (ks. s. 16).

Kalajauhot si huuhdota, vaan liotetaan vauhtimaisiin tunteja.

### 25. Kalakeitto.

3 litraa vettä.

100 gr. kuivattua kalaa tai 8 rkl. kalajauhoja.

9—12 perunoita.

10 maustepippuria.

50 gr. siilihää tai 1 rkl. voita tai rasvaa.

Suolas.

1 harapeli-pipulanen.

$\frac{1}{4}$  litran maitoa.

2 rkl. jauhoja.

Kuivatut kaiat liotetaan, samoin kalajauhot. Kalat pannetaan tullelle kiehumaan liotevedessään. Jos käytetään sile-

va, leikataan se pieniksi kuutioiksi ja pannaan sammea vihkuun kalan kanssa kiehumaan, samoin myös mausteet. Perunat kuoritaan, leikataan johkoiksi ja pannaan keittoon, samoin leipä. Kun perunat kypsynyt, suurustetaan keitto maitoon sekotetulla jauhoilla, jonka jälkeen keitto saa kiehua 10 minuutin ajan.

Kuivatut kalat voidaan myös valmistaa siten, ettei ne pannaan pataan, vähän tuoretta silavaa (50—10% gr.), suolaa ja vettä seassa ja asetetaan yöksi lämpimään maniloihin sekä valmistetaan lisäämällä kaikki samat aineet kuin edelliseen.

#### 26. Karpapaisti.

Kaikellaisia kuivatuita pikkukalciis (ööliski, ahveni, kuorciita, särkiä y. m.) kiehautetaan ja vesti kaadetaan pois. Sianliha leikataan pieniksi kuutioiksi ja käristetään. Paistiaan, jona voidaan käyttää tavallista valurematapataa, kivivatia tai munta astiää, joka voidaan sulkea tiivillä kannella, ladotan kerros käristettyä sianlihaa ja kerros kaloja sekä mausteitaan suolalla, jos liha ei ole suolattua. Päälinnäisen ja pohjimmaisen kerroksen tules olla sianlihaa. Tähän ei panna cottaa. Paistetaan vienossa vahinkomaisesti yli hinnatin 2 tuntia, riippuen kalojen suurimudesta. Syödään purunain kera.

Räin tullevat pienemminäkin kalat eri muotoisen mankkaaksi. Tätä ruokalajia käytetäänkin joulusattona juhla-ruokana Savossa.

Samaten valmisteetaan suurempaa kuivaa kalaa, mutta sen tulee kiehua ennen paistamista pitominän aikaa.

#### 27. Muhealus kuivatusta hanesta.

- 1½ kg. kuivaa kalaa,
- 20 kpl. perunaa,
- 2 porkkanga,
- 10 maustepippuria,
- 2½ litras vettä.

- 200 gr. sianlihaa,
- 1 lanttu
- 1 sipuli.
- 3 rkl. vehnä- tai ohrajauhoja.

Kala palotellaan ja pannaan edellisenä iltana liikomaan. Sianliha leikellään pieniksi palasiksi ja pannaan kiehumaan kalan kanssa. Perunat, lanttu ja porkkana kuoritaan, palotellaan ja pannaan pataan kiehumaan mausteiden kanssa. Annetaan kiehua kannen alla 2 tuntia hiljaisella tulella. Suurustetaan veteen sekotetulla jauholla. Tarjotaan perunain kanssa.

#### 28. Kalavaulkaa.

- 1 kuppi riisi- tai ohrahyyni
- 1½ litras vettä,
- 1½ litras maitoa,
- 1½ rkl. suolaa,
- 1 del. pippuria,
- 1 sipuli,
- 2 rkl. rasvaa,
- 4 rkl. kalajauhoja.

Kiehetään tavallinen riisipate. Kun se on jäätynyt, lisätään siihen ruskeuteen sipuli, maust mausteet ja liesteet, kiehautetaan kalajauho. Seos pannetaan voideltuna vuokkoon ja annetaan peistua siksi kunnes saa kauniin väriin. Tarjotaan maitokastikkeen kera.

#### 29. Kalapallerot.

- 200 gr. kielettyni hiemanneittua perunaa.
- 3 rkl. liotettuja kiehantettuja kalajauhoja,
- 2 del. maitoa,
- 3 rkl. perunajauhoja, suolaa, pippuria.

Perunasoseeseen pannetaan kalajauhot, maito, perunajauhot ja mausteet. Seoksesta muodostetaan pyöreitä palleroida, jotka paistetaan rasvassa ruskeiksi ja tarjotaan kalakastikkeen kanssa. (Ks. seuraava).

## 30. Kalakastike.

- 2 rkl. voita.
- 1  $\frac{1}{2}$  rkl. jauhoja.
- 2 rkl. liotettuja kalajauhoja.
- $\frac{1}{2}$  litraa vettä.
- Hienonnettua ruokasipulia tai dillia, suola.

Voi ja jauhot keitetään, siihen lisätään hyvin lämmittää vähitellen vesi ja kalajauhot, annetaan kiehua 10 minuuttia, jonka jälkeen lisätään mausteet. Tariotaan perunoiden, kasvisruokien ja kalapallereiden kera.

## 31. Keitto kalliokalasta.

Kallickala on tähän asti ollut suomalaiselle yleisölle miltei tuntematon. Vasta sotavuosien aikana on sitä ollut kaupan. Kallioala on suolattua ja kalliolla kuivattua turskaa, mistä nimikin. Siitä saadaan maukkaita ruokia, mutta tärkeää on, että kallioala välittämättömästi liotetaan 2 tai 3 vuorokautta, jolloin kylmää, pudosta vettä muutetaan vain pari kertaa päivässä, ennenkuin kala valmistetaan.

- $2\frac{1}{2}$  litraa vettä.
- 200 gr. kallioala.
- 12 keskikok. perunaa.
- 4 porkkanaa.
- 1 pala lanftua.
- 10 maustepippuria (suolaa).
- 2 rkl. voita tai rasvaa.
- 3 rkl. jauhoja.
- $\frac{1}{2}$  litraa maitoa.

Nelika poistetaan liotetusta kalasta. (Käytetään kahvi-selvikkeeksi.) Porkkanat ja lanftu kuoritaan ja leikataan kuutioiksi sekä pannaan voiteen vain, suolen ja pippurin kanssa kiehumaan. Kun juurekset ovat puelikypsiä, lisätään kuoritut ja samalla kertaan palasiksi leikeltyn kallioala. Keitto saa kiehu, siksi kunnes perunat tuntuvat kypsiltä, jolloin siihen lisätään maitoon vispilöidyt jauhot. Tämän jälkeen keitto saa vielä kiehua 10 minuutin ajau.

## 32. Keitetyt kallioala.

- 1 kg. kallioala. (Vetä.)

Kallioala huuhdotetaan sekä liiteran vedessä 2—3 vuorokautta, pannaan tulelle kylmällä vetessä ja maustetaan suolalla, joka tarvitaan. Kala saa kiehua hiljaisella tulella siiksi kunnes se tuntuu pehmeältä. Neistetaan vadille ja tarjotaan ruokseenettujen porkkanaan tai myös muisi- tai siipukastikkeen kera.

## SUOMEN KALASTUSYHDISTYS.

---

Kalastusyhdistys työskentelee yhteistoiminnassa kalastajaliittojen sekä maanviljelys- ja talousseurojen kanssa ja on yhdyskiteenä tärökin elinkeinoja hyväksi toimivien seurojen, kalastajien ja kalataloutta harrastavien henkilöiden välillä. Kalastusyhdistys on näin ollen se elin, jonka kautta yksityisissä piireissä syntyneet kalastuselakeinon edistämistä koskevat ajatukset ja harrastukset pääsevät julkisuuteen.

### Liittyä jäseneksi Kalastusyhdistykseen.

Jäsenmaksu yksityiseltä henkilöltä on 5 markkas vuodessa. Yhdistys jakoi kalatalouskirjallisuutta v. 1917 kullekin jäsenelleen hinnoilla markan arvosta.

### Tutustukaa kalatalouskirjallisuuteen.

Kalastusyhdistykseltä on saatavissa:

*Suomen Kalastuslehti*, kansoitsujuinen aikakauslehti, jonka vuosikerran hinta on 3 markkas. Vanhojen vuosikertojen hinta on 1:50 markkaa.

*Suomen Kalatalous*, sarjakirja, jonka niteet 1—4 ovat ilmestyneet 2:40—1: — markan hintaisina, käsittäen 178—378 sivua.

*Kalastuksen hoito*, opas käytännölliseen kalatalouteen. Si-vuosi 1911. Hinta 1:25 markkas.

---